

Kontrolrapport



Virksomhed **Fiskeriskolen EUC Nordvest**

Adresse **Ærøvej 9**

Postnr./By **7680 Thyborøn**

CVR-nr. **39301016**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	18-05-2017	
Dato	03-03-2016	
Dato	16-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af hakket kød der er pakket i MAP, ok. Målt temperatur i kølerum for opbevaring af hakket kød, ok. Kontrolleret procedurer for håndtering af grøntsager, ok. Virksomheden har valgt at anvende halvfabrikata i perioder med spidsbelastning, ok. Kontrolleret opbevaring i fryseren, ok. Enkelt afvigelse er konstateret, som er rettet med det samme, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret kølerum, fryserum, flader generelt i køkken, grovkøkken og opvask, ok. Der er konstateret enkelte mørke belægninger på blå gitter omkring propel i kølerummet. Dette vil blive rensat oplyser ansvarlig, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kølerummet i forhold til skade med frysenedbrud, ok. Liste uden for døren i kølerummet er løsgjort, det oplyses at denne vil blive skiftet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram i forhold til nedkøling, ok. Kontrolleret dokumentation for udført kontrol f varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, i perioden fra juli 2018 til dags dato, ok. Kontrolleret beskrivelse af korrigerende handling ved frysenedbrud , i december 2018, ok. Kontrolleret dokumentation for handling ved tilbagetrækning, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fiskeriskolen EUC Nordvest**

Adresse **Ærøvej 9**

Postnr./By **7680 Thyborøn**

CVR-nr. **39301016**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Elev, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-02-2019

Dato