

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fenskær Efterskole**

Adresse Kollegievej 5 B

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 10878047

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	2
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 11-11-2021	
Dato 30-09-2019	
Dato 02-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i køleenheder og kontrolleret

procedure for håndtering af rester. Kontrolleret tilstrækkelig

adskillelse mellem jordforurenede fødevarer og spiseklare

fødevarer under klargøring og produktion og kontrolleret

opbevaringsforhold for fødevarer uden fastsat kølekrav. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskeafsnit, køleenheder og produktbærende overflader. Virksomheden er konkret vejledt om metode til renholdelse af gitter for kondensator i kølerum og propel i køleskabe. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring ved indgangsdøre til køkken og grovkøkken hvor der er mellemliggende udendørsareal.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står begge døre åbne og der er isat dørstopper således virksomheden kan gå frem og tilbage. Virksomheden er tidligere vejledt om lukning af døre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilstrækkelig sikring mod skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fenskær Efterskole**

Adresse Kollegievej 5 B

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 10878047

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke finde noget dokumentation og kun under tilsynet kun finde en mappe med procedurer i.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er køkkenchefen der står for at lave egenkontrol og han er på ferie.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret instruktion af medarbejdere der tilvirker fødevarer i hygiejne.

Det indskræpes, at den, der er ansvarlig for en virksomhed, skal sikre at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret til dette.

Følgende er konstateret: Ved kontrol af procedure for varmebehandling og nedkøling af fødevarer, er medarbejderne i køkkenet er ikke bekendt med hvilke temperaturer retterne skal varmebehandles til og medarbejderne er heller ikke bekendt med, proceduren for nedkøling af maden, herunder tid og temperatur.

Ved forespørgsel omkring anvendelse af termometer til temperaturovervågning oplyser personalet, at de ikke er bekendt med, hvor der er et termometer. Under tilsynet er personalet i gang med at lave hjemmelavet lasagne som skal serveres til frokost og hvorefter rester skal nedkøles til senere brug. Medarbejderne er ikke bekendt med egenkontrol og risikoanalyse samt dokumentation heraf. medarbejderne oplyser under tilsynet, at det er køkkenchefen der normalvis står for varmebehandling, nedkøling og egenkontrol. Virksomheden havde følgende bemærkninger: forstanderen oplyser, at man vil rette op på forholdet.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

04-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk