

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FGU Midt-Vest**

Adresse **Jernvej 11**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **39815532** Aut.nr. **6856**

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Mikrobiologisk kriterium: Prøveplan følges. Set analyseresultater af august 2022.

Procedurer for klargøring og emballering før transport.

Der modtages ikke returvarer.

Anvendelse af desinfektionsmiddel, herunder virketid og øvrige anvendelses foreskrifter.

Procedurer for varmebehandling og nedkøling af middagsretter.

Opbevaring på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenområderne og opvask/grøntområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenområderne og opvask/grøntområde.

. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Revision af egenkontrolprogrammet.

Risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling.

Skriftelige procedurer for varmebehandling og nedkøling.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

gennemførelse og resultater for varemottagelse,

opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden august - okt 2022.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Ydet konkret vejledning anvendelse af autorisationsnummer.

26-10-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk