

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Struer Fri Fagskole**

Adresse **Vesterled 7**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **25872428**

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

08-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-06-2022	
Dato	19-08-2021	
Dato	23-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe, frydere, samt i kølerum i kælderen. Kontrolleret temperaturer på fødevarer under produktion i køkkenet, herunder varmebehandlede og ikke varmebehandlede produkter.

Kontrolleret og overværet tilberedning af tapas produkter, samt tilberedning af suppe, herunder gennemgået procedurer for varmebehandling af div. produkter til suppen. Kontrolleret og gennemgået procedurer for tilberedning af laksetatar.

Gennemgået procedurer for servering af div. varmeretter til middag og servering af kold anretning til aftensservering.

Gennemgået procedurer for anvendelse af overskydende fødevarer fra div. serveringer, herunder gennemgået

procedurer for evt. genopvarmning af fødevarer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og i opvask afsnit. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, køleskabe, frydere og køkkeninventarer generelt i

produktionsområde på 1. sal. Gennemgået procedurer for daglig og periodisk rengøring, herunder procedurer og

frekvenser for rengøring af overliggende konstruktioner. Ingen anmærkninger.

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 **Struer Fri Fagskole**

Adresse Vesterled 7

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 25872428

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmbehandling af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer og genopvarmning af fødevarer for perioden fra 1. september 2022 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af 24. januar 2023. Ingen anmærkninger.

Vejledt om at dokumentere genopvarmning og nedkøling i samme frekvens som øvrige dokumentationer.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent : 30-60 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager / set dokumentation for regnskab for 4. kvartal 2022.

Fødevarestyrelsen

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

08-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk