

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skive College, Kantine**

Arvikavej

Adresse **Arvikavej 2**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **37273317**

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.	
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

09-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	09-09-2021	
Dato	02-03-2018	
Dato	09-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret temperatur i køl og frost, opbevaring og adskillelse af fødevarer, samt kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder. Gennemgået virksomhedens procedure for servering af buffet samt kontrolleret der er tænger af passende størrelser ved selvbetjening. Gennemgået virksomhedens procedure for opvarmning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, tilvirkningsområde, samt serveringsområde.

Følgende er konstateret: Der er begyndende melstøv på indvendig side af æltekar ved rørehoved, samt er der konstateret produktrester ved rullebord. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler hvor der opbevares/håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemottagelse, opbevaring samt nedkøling for perioden oktober 2022 til dags dato. Vejledt virksomheden om at følge procedure egenkontrolprogram. ok.

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