

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
Mærkning og information	1
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

10-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-02-2020	
Dato	15-02-2019	
Dato	18-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af buffet servering, herunder at der er procedurer for håndtering af rester, mulighed for desinfektion af hænder samt udvalgt doseringsredskaber der har en tilstrækkelig længde, ok.

Kontrolleret adskillelse under håndtering i køkkenet, herunder adskillelse af grøntsager og øvrige fødevarer, ok.

Stikprøvevis kontrolleret holdbarhed og styring heraf på fødevarer opbevaret i fryse- og kølerum, ok.

Kontrolleret procedurer for måling af kerntemperatur af svinekam samt måling af kerntemperatur ved genopvarmning af gryderet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af produktionsområde for ovne, gryder og kippande, ok.

Kontrolleret køle- fryserum, herunder reoler, hyldeindsatser og kondensator, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret inventar og udstyr generelt, ok. Der er redegjort for håndtering af problem med afløb ved køkkenvask, som til dels er afhjulpnet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret udførsel af årlig revision for 2021 og 2022, ok. Vejledt om at periodevis fejl i dokumentation, burde være beskrevet.

Kontrolleret risikovurdering og analyse for mikrobiologiske risici ved håndtering af fersk kød og fisk, samt styrende

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Fiskeriskolen EUC Nordvest**

Adresse **Ærøvej 9**

Postnr./By **7680 Thyborøn**

CVR-nr. **39301016**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foranstaltning herfor, ok.

Kontrolleret egenkontrolprogram og dokumentation for udført kontrol på CCP varmebehandling og nedkøling, i perioden 2022 til dags dato, ok. Grundet fejl ved afholdelse af ferier, som beskrevet ovenfor er dokumentationen periodevis ikke dokumenteret. Virksomheden har rettet op, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed, et led tilbage, på fødevarer der netop er leveret, ok.

Virksomheden oplyser at der stort set kun er en og samme leverandør. Vejledt om regler omkring indkøb fra anden detail virksomhed.

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

Vejledt om regler for økologisk spisemærke.

Fødevarestyrelsen

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

10-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk