

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

22-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-11-2022	
Dato 04-10-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 11-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i kølerum og køleskabe. Kontrolleret procedure for servering og resthåndtering af buffet, herunder mulighed for afspritning af hænder inden adgang i buffet og generel overvågning af buffet. Kontrolleret procedure ved modtagelse af fødevarer med og uden fastsat kølekrav.

Kontrolleret procedure for holdbarhedsstyring på anbrudte fødevarer med fastsat kølekrav. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af træ grydeskeer og skærebræt samt stikvogne, rulleborde og hylder i køleskab og overflader hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Virksomheden oplyser, at hylder med opbevaring af frugt og karme som fremstår med afskal, vil blive skiftet eller malet og ligeledes bliver enkelte revnede gulvfliser i grovkøkken skiftet i sommerferien. Vejledt om metode til behandling af hylder i køleskab som fremstår med enkelte rustdannelser. Kontrolleret at virksomheden har funktionelle termometre til rådighed til måling af kernetemperatur. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikovurdering og skriftlige egenkontrolprocedure for modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav. kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i perioden for november 2022 til d.d., herunder modtagelse og opbevaring af fødevarer

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**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

med fastsat kølekrav samt varmebehandling og nedkøling. Vejledt generelt om overholdelse af frekvens på 1 gang ugentlig for varmebehandling. Ingen anmærkninger.

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

22-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk