

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Personaleforeningen "Messen"**

Adresse Højbovej 1

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 25881583

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	
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

25-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-06-2018	
Dato 04-03-2016	
Dato 26-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af selvbetjent frokost buffet, herunder mulighed for vask/afspritning af hænder, tænger/skeer af passende længde, overvågning, tidsstyring samt resthåndtering. Målt opbevaringstemperatur ved fersk fisk og kontrolleret procedure for optøning af rå kødprodukter samt tilstrækkelig adskillelse mellem spiseklare produkter og rå produkter under optøning i kølerum. Kontrolleret procedure for adskillelse mellem rå og spiseklare produkter under klargøring/tilberedning i køkkenet.

Virksomheden har redegjort for tidsforskuet anvendelse af bordplads til rå kød og efterfølgende pålæg. Ligeledes er der redegjort for anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel på overflader og pålægsmaskine. Kontrolleret varmebehandlingsmetode af kødprodukter, herunder kernetemperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, køleskabe, opvaskeafsnit samt produktbærende overflader i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en risikovurdering og skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling af fødevarer. Kontrolleret dokumentation for udført varmebehandling i perioden 2022 til d.d.

Følgende er konstateret: Frekvensen for dokumentation for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Personaleforeningen "Messen"**

Adresse Højbovej 1

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 25881583

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

jan/feb/marts/april og dec 2022 samt maj og marts måned 2023 er ikke overholdt med 1 gang ugentligt primært grundet fri/sygdom. Ansvarlig oplyser, at dokumentationen udføres og skrives på papir i køkkenet når hun ikke er på arbejde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om metode til implementering af egenkontrollen blandt øvrige medarbejdere, således det sikres, at dokumentationen indføres i kontrolprogrammet og fortsat er tilgængelig.

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

25-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift