

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kongensgaard Efterskole**

Adresse **Nygårdvej 2**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **27133290**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

25-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-11-2020	
Dato	06-11-2019	
Dato	16-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i kølerum og kontrolleret procedure for indfrysning og optøning af hakket okse og grisekød og vejledt om dokumentation for indfrysningstidspunkt. Kontrolleret procedure for varmebehandling og nedkøling af fødevarer samt resthåndtering af varme og kolde retter serveret på buffet.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af frost og kølerum, opvaskeafsnit samt produktbrænde overflader i tilberedningsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikovurdering for varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Virksomheden er konkret vejledt om metode til opdatering af risikovurdering via fødevarestyrelsen eksempel på risikoanalyse, således styrende foranstaltninger samt procedure ved afvigelser fremgår af vurderingen for aktiviteterne. Kontrolleret at virksomheden har skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med varmebehandling og nedkøling af fødevarer for indeværende år.

Følgende er konstateret: af enkelte dokumentationer for nedkøling, fremgår det af dokumentationen at nedkølingen er

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kongensgaard Efterskole**

Adresse **Nygårdvej 2**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **27133290**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

startet ved 60 grader og enkelte derunder. Den totale nedkølingstid for disse dokumentationer spænder mellem 1,5-2 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsforslag således at proceduren for nedkøling i egenkontrolprogrammet implementeres og overholdes, herunder at nedkølingen foretages fra 65-10 grader indenfor 3 timer.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for instruktion af elever og lærere i forbindelse med personlig hygiejne samt fødevarehygiejne. 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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk