

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **EUC Nordvest kantine**

Adresse **Kronborgvej 119**

Postnr./By **7700 Thisted**

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

05-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-06-2023



Dato 23-11-2022



Dato 25-10-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenet og på personaletoiletet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerummene. Ingen anmærkninger. Ansat redegjorde for brug af engangshandsker i forbindelse med produktion i køkkenet herunder skifte af handsker hvis der skiftes funktion og at der vaskes hænder inden ny handske tages på. Denne procedure fremgår af virksomhedens egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengørings niveau i køkken. Ingen anmærkninger. Ansat redegjorde for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine herunder at dette foregår i 2 arbejds gange, virketid, afskylning med rent vand efter desinfektion og at der bruges et desinfektionsmiddel som er godkendt af fødeveststyrelsen (WeClean PRO Penitol). Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af rulleborde til transport af fødevarer i køkkenet. Der blev konstateret begyndende rust på flere af hjulene. Virksomheden

Fødeveststyrelsen

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 fødevestkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EUC Nordvest kantine**

Adresse Kronborgvej 119

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 39301016

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplyser at det bliver skrevet på vedligeholdelses planen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling i perioden juni 2023 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

05-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk