

Kontrolrapport



Virksomhed **FGU-skolen Øst / Tune**

Kursuscenter

Adresse Grevevej 20

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 39816334

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-10-2018	
Dato	07-11-2016	
Dato	01-12-2005	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af produktion, opbevaring og temperaturer på kølepligtige fødevarer og der er faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ok. Vejledt om regler for forrum.

Hygiejne: Rengøring: Der konstateres snavs på enkelte hylder i køleboksen, det oplyses, at området bliver rengjort i dag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse i produktionsvirksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om Vedligeholdelse i fødevarevirksomheder, det oplyses, at der bliver vedligeholdt flere områder i sommerperioden.

Følgende områder er drøftet: Væg og vinduesramme i opvasken. I gulvområder ved gulv og dørtrin mod fryse/køle-bokse er fuger mellem fliser ikke intakt, flere hylder i køkkenet og pålager fremstår med rust og flere dørkarme i køkkenet har afskallende maling.

På lager med drikkevarer er gulv og loft i vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprocedurer og dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra juni 2022 og frem



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

