

Kontrolrapport



Virksomhed **S/I FGU-institutionen i**

Kolding og Vejen

Adresse **Esbjergvej 138**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **39815575**

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

07-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-01-2020	
Dato	30-10-2019	
Dato	26-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Opbevaring af fødevarer i køleskabe, fryser og køkken. Rutine for varemodtagelse.

Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler for køkkenpersonale i tilfælde af mistanke om f.eks. norovirus (roskildesyg), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken (hylder, arbejdsborde, fryser, ovn), opvaskeafdeling og personalefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer fra oktober til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **S/I FGU-institutionen i**

Kolding og Vejen

Adresse **Esbjergvej 138**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **39815575**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Virksomheden oplyser at køkkenansatte desuden er tilmeldt kursus i fødevarehygiejne i januar.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

07-12-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk