

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Lomborg Efterskole**

Adresse **Lars Eriksens Vej 15**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **54801610**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-06-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 15-01-2020	
Dato 08-03-2019	
Dato 08-01-2019	
Særlige mærkningsordninger	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i kølerum og kontrolleret tildækning af fødevarer samt tilstrækkelig adskillelse blandt rå og spiseklare produkter. Kontrolleret procedure for servering på buffet, herunder tidsstyring, resthåndtering af pålæg, salater og mejeriprodukter samt nedkøling af varme retter. Kontrolleret procedure for alternativ varmebehandling af hele kødstykker, herunder pulled pork og set virksomhedens termometer der anvendes i forbindelse med måling af kerntemperatur.

Kontrolleret procedure ved opskæring af pålæg, herunder rækkefølge, holdbarhedsangivelse samt desinfektion af pålægsmaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskeafsnit, tilvirkningsområde og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: I forbindelse med kontrol af vedligehold i kølerum, oplyser virksomheden, at der arbejdes på en løsning i det kølerum, hvor der fremstår afskal af maling i loft og på væg samt område ved rørføring som bærer præg af enkelte rustdannelser. Samtlige fødevarer i kølerummet er tildækket og maling fra loft/væg kontaminerer ikke fødevarerne. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling samt alternativ

Fødevestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lomborg Efterskole**

Adresse **Lars Eriksens Vej 15**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **54801610**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling. Ligeledes kontrolleret skriftlige procedurer i egenkontrollen herfor. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med varmebehandling og alternativ varmebehandling i perioden for 2021 til d.d. Ansvarlig oplyser, at der sjældent foretages alternativ varmebehandling, hertil er der vejledt konkret om metode, således dokumentationen i egenkontrollen udføres ved alternativ varmebehandling. Ok.

Mærkning og information: Virksomheden er på forespørgsel vejledt om krav til mærkning af færdigpakkede fødevarer i forbindelse med salg på eget julemarked. Virksomheden er vejledt om mærkningskrav via mærkningsvejledningen, herunder særlig salgssituation.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt. Følgende periode er kontrolleret: År 2021 samt 1. kvartal 2022.

Følgende er konstateret: Virksomheden opgør regnskabet på månedlig basis og for maj og juni 2021 er økologiprocenten lige under 30%. Kvartalsvis opretholdes de 30% i gennemsnit.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

02-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift