

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lomborg Efterskole**

Adresse **Lars Eriksens Vej 15**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **54801610**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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. Vises 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	
10-01-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 02-06-2022	
Dato 15-01-2020	
Dato 08-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder og målt opbevaringstemperatur i kølerum. Kontrolleret virksomhedens procedure for klargøring af rå kødprodukter, herunder område der anvendes og tilstrækkelig adskillelse fra spiseklare produkter samt procedure for efterfølgende rengøring og desinfektion. Virksomheden har fremvist desinfektionsmiddel med godkendt journal og redegjort for anvendelsen heraf. Kontrolleret procedure ved modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af dør ved vareindlevering og dør i kælder. Kontrolleret vedligehold af skærebræt og grydeskeer. Under tilsynet, oplyses det, at kølerummet, hvor der fortsat er afskal på primært vægge, bliver sandblæst i forår/sommer 2023, da det er en forudsætning, at køkkenet ikke anvendes under udbedringen. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedure for modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: udført dokumentation i perioden august 2022 til januar 2023, herunder varemodtagelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

opbevaringstemperatur samt varmebehandling og nedkøling.

Følgende er konstateret: For ovenstående periode er der jævnligt dokumentationer der ikke er blevet udført pga. tidsmangel eller sygdom.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om metode til implementering blandt samtlige køkkenmedarbejdere, således kontrollen kan udføres af flere end 1 person.

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 er overholdt. Følgende periode er kontrolleret: 3 kvartal 2022 samt oktober og november måned 2022. Virksomheden er konkret vejledt om metode til udarbejdelse af blanket, hvoraf beregningen/sammentællingen tydeligt fremgår. Kontrolleret virksomhedens varelager i forhold til økologiske produkter.

Fødevarestyrelsen

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

10-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift