

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Th. Langs skoler - kantine**

Adresse Skoletorvet 1

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 10142180

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<b>26-08-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-04-2024	
Dato 11-01-2023	
Dato 11-05-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleenheder herunder adskillelse, tildækning samt stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur. Virksomheden har mundtligt redegjort for sine procedurer for: Opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-fryseenheder herunder gummilister og hylder, tilvirkningsområde, ovn, opvaske (maskine/område), emhættte, bordoverflader. Stikprøvevist kontrolleret køkkenredskaber der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for; opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling, virksomheden har udpeget kontrolpunkterne som et CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for; opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling samt genopvarmning i perioden april 2024 til august 2024.

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

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

