

Kontrolrapport



Virksomhed **Limfjordsskolen Struer**

Adresse **Drøwten 1**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **29189951**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-08-2017



Tidligere kontrol

Dato	08-09-2016	
Dato	20-02-2014	
Dato	11-01-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe og fryser. Gennemgået hvilke typer af grønt virksomheden anvender i produktionen, herunder jordholdige og vaskede grøntprodukter, virksomheden oplyser, at der ikke anvendes jordholdige grønt produkter. Gennemgået hvilke typer af fødevarer der anvendes i virksomheden herunder hvilke råvarer og halvfabrikata der anvendes i madlavningen. Gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedurer. Gennemgået procedurer for servering af slat som ta'selv, herunder opfyldning og anvendelse af overskydende produkter fra salatbaren. Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer i køleskabe og fryser. Gennemgået procedure for anvendelse af håndsprit i forhold til håndvask. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer for opbevaring af virksomhedens fødevarer og engangsemballage ved udlejning af køkkenet. Gennemgået procedurer for brug af personaletoilet. Virksomheden oplyser, at der ikke på nuværende tidspunkt er et personaletoilet kun til køkkenpersonalet, toilettet deles på nuværende med lære på skolen. Der er i skolebygningen ved siden af kantinen et antal toiletter, der bliver på et af disse toiletter sat lås på og køkkenpersonalet vil herefter benytte dette toilet som



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Limfjordsskolen Struer**

Adresse **Drøwten 1**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **29189951**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

personaletolet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, køkkeninventarer og køle/fryseskabe.

Køkkenet er ny opført og står helt klar og færdiggjort. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende, opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, samt tilstrækkelig varmebehandling og nedkøling af fødevarer.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse vedrørende blanketvalg samt udfyldelse af blanketter, enkelte mangler i udfyldelse af blanket nummer 2 og blanket nummer 6. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden om årlig revision af egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fået tildelt branchen: Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v. - DD.56.29.00 på nuværende tidspunkt 1 tilsyn pr. år.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-08-2017

Dato