

Kontrolrapport

Virksomhed FGU Skolen Skive

Adresse H C Ørstedes Vej 3

Postnr./By 7800 Skive

CVR-nr. 39815451

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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

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



Denne kontrol, dato		
29-10-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	17-09-2019	
Dato	06-05-2019	
Dato	05-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarerkontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, samt allergener. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, stikprøvevis målt temperatur i køl og frost, samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, herunder i køkken og på personaletoilet. Gennemgået virksomhedens procedure for servering ved buffet, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, anrettekøkken, køleskabe og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaring for august 2020 til d.d.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret: Virksomhedens fødevareraktiviteter, samt kontrolleret CVR-nr. og P-nr, Ok.

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Aflæveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Virksomhed **FGU Skolen Lemvig - køkken**

Adresse **Havnen 72**
Postnr./By **7620 Lemvig**
CVR-nr. **39815451**

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	
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	
<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		
19-08-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	22-08-2019	
Dato	07-09-2017	
Dato	19-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for vurdering af fødevarer efter anbrud. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring af køkken, herunder frekvens for hovedrengøring af gulve samt hylder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret den generelle rengøringsstandard af køkken samt udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrol procedurer er tilgængelige under kontrol. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol for perioden 2020 for årlig revision samt vedligeholdelses gennemgang. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Jane Wang Jensen
Tilsynsførendes underskrift