

Kontrolrapport

Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

Køkken 2

Adresse Holmelunden 2

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

17-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	21-03-2017	
Dato	27-01-2016	
Dato	03-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i køle og fryseanordninger. Kontrolleret at fødevarer er tilstrækkelig adskilt og tildækket. Gennemgået procedure for styring af holdbarhed på åbne produkter. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrollet virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram og at virksomheder skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise egenkontrolprogram og risikoanalyse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil udarbejde dette snarest. Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om løsningsforslag for udarbejdelse af ovenstående og taget fødevarestyrelsens eksempel på egenkontrolprogram og risikoanalyse som eksempel via hjemmeside. Følgende blanketter er dækkende for virksomhedens aktiviteter: 1,2,3,5,6,9.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret holdbarhed på kølekrævende produkter, herunder mælk og pålæg. ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk