

Kontrolrapport

Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

Køkken 2

Adresse Holmelunden 2

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

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

28-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-01-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	21-03-2017	
Dato	27-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenfaciliteter, herunder opvaskemaskine, køle og fryseskabe samt inventar, udstyr og overflader der kommer i kontakt med fødevarer.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrol i forbindelse med varemodtagelse af varmholdt mad og kølekrævende fødevarer, nedkøling, opbevaringstemperatur og opvarmning i perioden for 17. januar 2018 til dags dato. Vejledt konkret om løsningsforslag således det sikres, at nedkøling startes ved 65 grader og at temperaturen måles 3 timer efter, så der af dokumentationen fremgår, at nedkølingen er udført korrekt fra 65 grader til 10 grader indenfor 3 timer. Yderligere vejledt om metode, for dokumentation ved fejl/afvigelser af varemodtagelse på kølekrævende varer, hvor temperaturkravet ikke overholdes samt ved utilstrækkelig nedkøling. Vejledt generelt om metode, for udarbejdelse af særskilt skema til opvarmning af rester. Ok. Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden kan fremvise en fremvise en risikoanalyse der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. At virksomheden har et fyldestgørende egenkontrolprogram ud fra de aktiviteter som virksomheden foretager sig.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk