

Kontrolrapport

Virksomhed **Indre Mission's Hus**

Adresse **Korskærvej 25**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **65219115**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	06-04-2017	
Dato	15-06-2015	
Dato	24-09-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt generelt om retningslinier for håndtering af rester fra buffet herunder at rester opvarmes før nedkøling og senere genanvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens opvarmning og nedkølings procedure.

Gennemgået virksomhedens håndtering af allergene ingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningsområde, lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret korrigerende handlinger i forbindelse med afvigelser.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastsætte korrigerende handlinger, hvis det ved overvågning viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er i styring.

Følgende er konstateret: siden 15. september 2017 til 25. marts 2019 er nedkøling dokumenteret 13 gange. Alle 13 gange er nedkøling dokumenteret med en temperatur før nedkøling under 65 grader. 6 ud af 13 gange er temperaturen efter nedkøling angivet til at være højere end 10 grader
Af virksomhedens egenkontrolprogram fremgår det at proceduren at nedkøling sker fra 65 grader til 10 grader på under 3 timer. Der er foretaget billede dokumentation.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Indre Mission's Hus**

Adresse **Korskærvej 25**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **65219115**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt om at dokumentationsfrekvens for nedkøling fremgår af virksomhedens egenkontrol

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Troede at nedkøling blev dokumenteret korrekt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt omkring risikoanalyse af opvarmning (blanket 6.) fra fødevarestyrelsen hjemmeside under risikoanalyse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kalvecoulotte.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-04-2019

Dato