

Kontrolrapport

Virksomhed **Hyldgårdens botilbud, hus 1**

Adresse **Mellemtoft 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **29189927**

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

11-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-05-2019	
Dato	19-09-2018	
Dato	03-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt temperatur i køleskabe. Kontrolleret procedure for temperaturmåling af færdigretter som virksomheden selv varmebehandler. Kontrolleret at virksomheden har adgang til et funktionelt termometer. Kontrolleret procedure for resthåndtering af varm mad. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, herunder overflader og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for indeværende år, herunder varemottagelse for kølekrævende fødevarer samt modtagelse af varm mad, opbevaringstemperatur og varmebehandling. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer ikke varmebehandling af fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Vejledt generelt om løsningsforslag, således



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hyldgårdens botilbud, hus 1**

Adresse **Mellemtoft 1**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **29189927**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

det sikres at vikarer er instrueret i egenkontrollen. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsdatoer på fødevarer med kølekrav, herunder mejeriprodukter og færdigretter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-10-2019

Dato