

Kontrolrapport

Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

Køkken 5

Adresse Holmelunden 5

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

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

Denne kontrol, dato

15-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-02-2018	
Dato	17-01-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	21-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesygge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne og ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, at man er særligt opmærksom på håndhygiejne og er iklædt egnet og rent arbejdstøj.

Virksomheden redegjorde for forholdsregler, herunder håndvask og afspritning af hænder. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af køkkeninventar er kontrolleret. Køkkeninventar er nedslidt og enkelte steder fugtskadet. Virksomheden redegjorde for plan for udskiftning til nye køkkener og vedligehold generelt i alle afdelinger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation af varemodtagelse er sidst udført den 24/6 - 2021. Dokumentation af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Skelbæk Centret Holmelunden,

Køkken 5

Adresse Holmelunden 5

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur er sidst udført i uge 24 i 2021. Dokumentation af varmebehandling er sidst udført den 8/11 - 2020. Dokumentation af nedkøling er sidst udført den 8/6 - 2021. Frekvens for dokumentation er fastsat til ugentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Følger straks op herpå.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift