

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KFUMs Soldaterhjem i Holstebro**

Adresse Suensonsvej 36 E

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 55585512

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-05-2022	
Dato 30-10-2019	
Dato 15-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Målt

opbevaringstemperatur i kølerum og ved varmholdt mad.

Kontrolleret procedure for optøning af fødevarer samt nedkøling af rester. Kontrolleret procedure ved modtagelse og afhentning af fødevarer med fastsat kølekrav og kontrolleret procedure for anvendelse af fødevarer med overskredet bedst før dato. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktbærende overflader i køkkenet, hylder i kølerum og kontrolleret, at virksomheden har funktionelle termometre til rådighed til anvendelse ved varemodtagelse og måling af kernetemperatur under nedkøling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i perioden juni 2022 til d.d., herunder modtagelse og opbevaring af fødevarer med fastsat kølekrav samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at medarbejdere der tilvirker fødevarer er tilstrækkelig instrueret i håndtering af fødevarer samt instrueret i personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

