

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

Køkken 2

Adresse Holmelunden 2

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

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

27-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2022	
Dato 28-02-2018	
Dato 17-01-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj. Ydet generel vejledning om norovirus samt vejledt om "nulstilling" af køkken.

Vejledt konkret om procedurer for forholdsregler når køkkenpersonale går fra at have foretaget plejeopgaver til at udføre køkkenopgaver.

Opbevaringstemperaturer i køleskabe er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i køle- og fryseskabe samt rengøring af overflader som kommer i berøring med fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2023 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på personlig hygiejne,

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Skelbæk Centret Holmelunden,

Køkken 2

Adresse Holmelunden 2

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder forholdsregler ved sygdom samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

27-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift