

Kontrolrapport



Virksomhed **Børne- og Ungecentret**

Østervang

Adresse Østervang 10

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 29189927

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-06-2021



Tidligere kontrol

Dato 29-11-2019	
Dato 13-12-2018	
Dato 20-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer for genopvarmning af middagsretter og nedkøling af rester herfra i afdelingskøkken er kontrolleret. Virksomheden redegjorde herfor, herunder for brug af indstikstermometer ved genopvarmning. Ingen anmærkninger. Vejledt om måling med indstikstermometer ved kontrol af nedkøling. Kontrolleret procedurer for transport af middagstretter fra hovedkøkken til afdelingskøkken. Virksomheden redegjorde for anvendelse af kantiner med låg, således fødevarer er beskyttet. Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperaturer i køle- og frosts skabe i køkken og i afdelingskøkken er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af køle- og fryseskabe i hovedkøkken og afdelingskøkken er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2021 til dags dato for aktiviteter i hovedkøkken og afdelingskøkken.

Følgende er konstateret: Dokumentation af opbevaringstemperatur, genopvarmning og nedkøling i afdelingskøkkenet er ikke foretaget med fast frekvens.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

