

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Engholm Centret**

Produktionskøkken

Adresse **Nørregade 11**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **29189919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 indskærper givet før 2022

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	01-07-2022	
Tidligere kontrol		
Dato	16-10-2020	
Dato	25-01-2019	
Dato	16-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til håndvaske faciliteter. Opbevaring i frost- og kølerum.

Procedurer for nedkøling efter påfyldning af hotfill poser.

Procedurer for varmebehandling. Ydet konkret vejledning om kalibrering af termometer og anvendelse af kontrol termometer. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler/udstyr: Køkkenområderne, køle- og frostrum, opvask, samt grøntrum og tørvarelager.Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkkenområderne, køle- og frostrum, opvask, samt grøntrum og tørvarelager. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring samt varmebehandling og nedkøling, perioden jan - juni 2022. Ydet konkret vejledning om dokumentation af kontrolresultaterne for alle fødevarekategorier ved varmebehandling og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevarer aktiviteter. Ydet konkret vejledning om levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen), herunder leveringer til andre fødevarevirksomheder (afdelingskøkkener).

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift