

Kontrolrapport



Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

Køkken 3

Adresse Holmelunden 3

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

21-03-2017



Tidligere kontrol

Dato	27-01-2016	
Dato	14-01-2015	
Dato	13-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret at der forfindes sæbe og papir ved håndvask. Kontrolleret procedurer for håndtering af anbrudte fødevarer i køleanordning, fødevarer markeres med

anbrudsdato. Ingen anmærkninger

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturkontrol af køle og fryseanordninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

Køkken 3

Adresse **Holmelunden 3**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **29189609**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt modtagelse af varmholdt middagsmad for periode uge 1-2017 til uge 11-2017.

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. konsekvent dokumentations hyppighed

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret om virksomheden anvender tilsætningsstoffer

/aromaer/enzymer/næringsstoffer. Virksomheden anvender ikke disse stoffer Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-03-2017

Dato