

Kontrolrapport

Virksomhed **Kirkens Korshær, Varmestuen**

Adresse **Nygade 14**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **69471714**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-05-2018	
Dato	08-02-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	10-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i varmholdt middagsret. Kontrolleret procedure for tidsstyring af klargjorte sandwich og smørrebrød.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og lokaler i kælder, herunder udstyr, inventar og overflader. På hylder i kølerum er der begyndende vækst på nederste hylde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse heraf.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrol i forbindelse med varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmeholdelse, varmebehandling og nedkøling i perioden for juni 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden på forespørgsel kan oplyse om allergener i fødevarer udbudt til salg. Færdigpakket middagsret med fødekartofler og skinke er taget som eksempel. Virksomheden har redegjort herfor, via mappe med opskrift. Virksomheden er generelt vejledt om forholdsregler i forbindelse med opdatering af mappe med nye opskrifter og ved udskiftning af produkttyper. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk