

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kirkens Korshær, Varmestuen**

Adresse **Nygade 14**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **69471714**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**11-01-2019**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 11-09-2018 |  |
| Dato                      | 08-05-2018 |  |
| Dato                      | 08-02-2018 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for arbejdsbeklædning ved skift af arbejdsstationer, hvor der kan forekomme risiko for kontaminering og smitte.

Virksomheden er generelt vejledt om, at det er hensigtsmæssigt at anvende for stykker eller lignende, som skiftes ved skift til ny arbejdsstation. Ok. Kontrolleret virksomhedens procedure for vurdering og håndtering af produkter med overskredet "bedst før" dato. Virksomheden har redegjort for den sensoriske vurdering. Virksomheden vejledt konkret om løsningsforslag, således virksomheden kan holde samtlige produkter i styring ift. dato for anbrud, indfrysningsdato og holdbarhed efter optøning. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret koloniallagerlager og grovkøkken i kælder for sikring mod skadegørere. Kontrolleret virksomheden udenoms arealer, herunder affaldshåndtering.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram. Hertil er virksomheden vejledt om løsningsforslag for udarbejdelse af procedure, for håndtering af produkter med overskredet "bedst før" og produkter tæt på udløb. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kirkens Korshær, Varmestuen**

Adresse **Nygade 14**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **69471714**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer samt personlig hygiejne.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

11-01-2019

Dato