

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vestcenter Kilen Midlertidig**

Adresse **Voldgade 14C**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **29189951**

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

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-06-2022	
Dato 21-04-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 23-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe og fryser. Kontrolleret adskillelse og emballering af fødevarer i køleskabe. Gennemgået procedurer for tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, herunder gennemgået hvilke typer af fødevarer der varmebehandles. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og køkkeninventarer herunder kontrolleret ovn og mikroovn. Mikroovn har afskallende maling og rustdannelser, mikroovnen er derfor ikke tilstrækkelig rengøringsvenlig. Personalet oplyser at de går videre med ovenstående for udskiftning af mikroovnen snarest. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling og varmeholdelse af fødevarer for perioden fra 17. juni 2022 til dags dato.

Kontrolleret risikoanalysen er dækkende for aktiviteter i forhold til tilstrækkelig varmeholdelse af fødevare og opbevaring af kølekrævende fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk