

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

Køkken 2

Adresse Holmelunden 2

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

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.	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

06-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-02-2018	
Dato 17-01-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 21-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varmebehandling af fødevarer i enkelt portioner, anvendelse af rester samt gode arbejdsgange for skift mellem arbejdsopgaver i plejen og i køkkenet.

Virksomheden oplyser, at den varme mad altid opvarmes til min. 75 °C og at rester kasseres. Ved skift mellem arbejdsopgaver redegjorde virksomheden for hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om løsning for brug af forklæder ved arbejde i køkkenet.

Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personaletoilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af malede karme og gulvlister er kontrolleret. Maling på karme og gulvlister er slået af flere steder, hvilket giver overflader som er vanskelige at renholde. Virksomheden oplyser, at dette videregives til ansvarlig herfor. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden fra

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Skelbæk Centret Holmelunden,

Køkken 2

Adresse Holmelunden 2

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 29189609

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

den 1. januar 2022 til dags dato.

Følgende er konstateret: Dokumentation af varmebehandling mangler enkelte gange og årlig revision er sidst udført i 2020. Frekvens for dokumentation af varmebehandling er fastsat til hver dag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om overholdelse af fastsatte frekvenser samt udfyldelse af årlig revision af egenkontrollen.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

06-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift