

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holmsland Idræts- og**

Kulturcenter

Adresse **Bandsbyvej 2**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **68925517**

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

07-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	02-03-2018	
Dato	23-09-2016	
Dato	07-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 3 timer i mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger.

Procedurer ved nedkøling af flæskesteg er kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Spurgt ind til måling af kernetemperatur i fødevarer.

Virksomheden redegjorde for måling midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand samt desinfektion af spyd på termometer før og efter brug.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Kontrolleret, at yderdøre og afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holmsland Idræts- og**

Kulturcenter

Adresse Bandsbyvej 2

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 68925517

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. januar 2023 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt om årlig revision af egenkontrollen.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Vejledt om og gennemgået nyeste eksempler på risikoanalyse og egenkontrolprogram på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.

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

07-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk