

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skelbæk Centret Holmelunden,**

**Køkken 6**

Adresse Holmelunden 6

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              |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**06-09-2023**



## Tidligere kontrol

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dato 27-10-2021           |  |
| Dato 18-08-2021           |  |
| Dato 15-07-2021           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperature på fødevarer i køleskabe i køkken og på fryser på lageret. Gennemgået procedurer for varemottagelse, herunder også vareafhentning. Kontrolleret at fødevarer i køleskabe og fryser er tilstrækkelige adskilte og emballerede. Gennemgået procedurer for tilstrækkelig opvarmning og nedkøling af fødevarer, herunder hvilket personale der fortager denne aktivitet. Gennemgået hvilke typer af fødevarer der tilvirkes fra ferske råvarer, når der ikke anvendes færdig tilberedte fødevarer som kun skal varmebehandles/genopvarmes. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenområdet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Kontrolleret vedligeholdelse af køleskabe og fryser. Kontrolleret vedligeholdelse af køkkeninventarer og gulve i køkkenet. Følgende er konstateret: Inventarer og gulv er meget slidt i køkkenområdet og er derfor ikke tilstrækkelige rengøringsvenligt, der er afslåede kanter og manglende finer flere steder. Virksomheden oplyser at der er planer om udskiftning af køkken inden for nærmeste fremtid.. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

**Virksomhed** Skelbæk Centret Holmelunden,

Køkken 6

**Adresse** Holmelunden 6

**Postnr./By** 6950 Ringkøbing

**CVR-nr.** 29189609

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 1. april 2023. til dags dato. Der mangler få dokumentationer for varemottagelse i juni 2023, virksomheden er vejledt om at have fokus på overholdelse af frekvenser for dokumentation af varemottagelse. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Revision af egenkontrol..

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udført revision af egenkontrolprogram for indeværende periode, virksomheden oplyser at dette udføres snarest.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Fødevarestyrelsen

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

06-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift