

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mosaikken Hus 2**

Adresse Ringkøbingvej 112

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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

**22-01-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-05-2017 |  |
| Dato | 25-03-2015 |  |
| Dato | 21-03-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer, orden samt opdeling i køleskabe og fryseskab i køkken og på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens gode arbejdes gange der sikrer, notering af dato på åbne varer, samt dato tjek af kolonialvarer løbende, i forbindelse med rengøringsplan. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af udført egenkontrol for perioden august 2018 til dags dato, for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens gode arbejdes gange der sikrer at frekvens for dokumentation overholdes løbende, via dialog på personalemøder. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbøtter til brug i fryser og til varm mad samt plasthandsker. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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