

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brdr. Price Herning**

Adresse **Torvet 3**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **38215965**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

11-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2022	
Dato 02-09-2021	
Dato 04-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Ok.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler i køkken og kælder. Ok. Kontrolleret adskillelse og tildækning. Ok. Virksomheden har redegjort for styring af holdbarhed af opbevarede kølekrævende produkter. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens procedurer for varmebehandling, her både opvarmning ved 75 grader celsius, dampning af fisk til min. 60 grader og alternativ opvarmning ved 57 grader. Ingen anmærkninger.

Gennemgået nedkølingsprocedurer med 65-10 grader på maks. 4 timer. Ok.

Kontrolleret virksomhedens personaletilet. Ok.

Redegjort for brug af arbejdsbeklædning. Der anvendes nyt og rent arbejdstøj på hver dag, som vaskes eksternt. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for anvendelsen og forberedelsen/forarbejdningen af tatar. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktbærende overflader i køkken, svært tilgængelige områder i køkken, køle- og frysemøbler, kælder samt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Brdr. Price Herning**

Adresse **Torvet 3**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **38215965**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

personalet toilet i kældere. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har gennemgået procedurer for desinfektion af produktbærende overflader. Proceduren er efter producentens forskrifter. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har redegjort for vedligeholdelse af køle- og frysemøbler.

Virksomheden har fast ekstern kontrol af køle- og frysemøbler hvor funktionaliteten kontrolleres og sliddele skiftes efter behov. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken og kældere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin; opbevaring, varmebehandling/alternativ varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden oktober 2022 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk