

Kontrolrapport



Virksomhed **Herning Kebab House ApS**

Adresse Skolegade 10

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33079095

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite 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	
21-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-10-2017	
Dato 27-10-2016	
Dato 17-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende procedurer er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsflow, stegning i en arbejdsgang, nedskæring, optøning, nedkøling og genopvarmning af kebab, opbevaring af rå og færdigstegt kebab samt håndtering af kebab ved fremstilling af retter hermed. Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt generelt om, at færdigstegning af kebab skal foretages hurtigst muligt og nedkøling af kebab skal foregå i små beholdere med stor overflade.

Kontrolleret, at fødevarer under optøning opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare og, at dryp fra optøningen ikke forurener andre fødevarer. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om håndtering og holdbarhed på rejer i anbrud.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af reoler i kølerum, koldjomfru i pizzatilvirkningsafdeling indvendig, isternmaskine indvendig, øvrige kølemøbler, hylder i køkken samt under og bag udstyr og inventar i køkken og lagerlokaler er kontrolleret. Rammer på reoler i kølerum, koldjomfru i pizzatilvirkningsafdeling indvendig og isternmaskine indvendig er begyndende snavset. Virksomheden gik straks i gang med rengøring heraf og oplyser, at frekvenser for rengøring af nævnte områder sættes op.

Kontrolrapport

Virksomhed **Herning Kebab House ApS**

Adresse Skolegade 10

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33079095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for rengøring af isternmaskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse for perioden fra den 19. oktober 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer i egenkontrolprogrammet for optøning, varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om, at hele kontrolrapportens tekst ophænges synligt (også side 2).

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om fødevarehygiejne, herunder om temperaturkrav under optøning, varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.