

Kontrolrapport

Virksomhed **Herning Kebab House ApS**

Adresse Skolegade 10

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33079095

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-02-2018	
Dato 18-10-2017	
Dato 27-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for fastsættelse og styring af holdbarhed på hakket oksefars i koldjomfru, konkret vejledt om metode for sensorisk vurdering af hakkekød. Kontrolleret adskillelse i kølerum mellem rå og spiseklare produkter. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Lister i køleskuffer og køleskabe i

produktionslokale fremstår med mørke belægninger af vækstansamlinger af henstående og slimet vand. Der er foretaget billeddokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skifter listerne med det samme.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikovurdering for opbevaring af køle og frostvarer, herunder vurdering af kritiske kontrolpunkter samt gode arbejdsgange. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret at emballage anvendt til kontakt med fødevarer er egnet hertil, herunder plastbokse og engangsemballage. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift