

Kontrolrapport



Virksomhed **Dit lokale køkken**

Adresse Fruehøjvej 44

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 12-09-2019	
Dato 01-05-2018	
Dato 09-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af rå og tilberedte fødevarer. Der er faciliteter for hygiejnisk håndvask og aftørring af hænder. Procedure for udportionering af fødevarer. Procedure for håndtering af rå kød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af lokaler. Anvendt dsinfektionsmiddel af godkendt af Fødevarestyrelsen. Vejledt konkret om at det anbefales at skifte mellem to desinfektionsmidler af hensyn til resistens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af grøntsags-, kød-, bager-, produktions-, og udportioneringsafdeling og tilhørende inventar. Ingen anmærkninger. Virksomheden er opmærksom på gummifuger i produktionsområderne samt bord i udportioneringsafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at Listeria monocytogenes er beskrevet i virksomhedens risikoanalyse. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol ved opvarmning- og nedkøling af fødevarer, varemottagelse og opbevaringstemperatur i køle- og fryserum for perioden januar 2019 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift