

Kontrolrapport



Virksomhed **Haderslev Hus ApS**

Adresse Slotsgade 33

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 41083107

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

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	
06-03-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 31-10-2019	
Dato 12-04-2019	
Dato 11-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen hygiejnehåndvask i køkkenområdet, lige nu anvender virksomheden produktionshåndvasken til håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om etablering af hygiejnehåndvask med sæbe og engangspapir. Virksomheden modtager færdig tilberedt mad fra ekstern leverandør, og anretter inden buffet servering. Virksomheden har redegjort for håndtering af rester. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse. Følgende er konstateret: Ved dørkarm imellem opvaskerum og køkken er der åbent ind til puds. I service rum er maling på vægge flere steder afskallende og hænger i store flager.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Haderslev Hus ApS**

Adresse Slotsgade 33

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 41083107

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender elektronisk egenkontrol og risikoanalyse fra eksterne udbydere og disse er dækkende for virksomhedens nuværende aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemottagelse, opbevaring på køl/frost samt opvarmning for perioden siden opstart den 05.02.2020 og frem til dags dato.

Virksomheden er vejledt i Risikoanalyse og egenkontrol fra www.Fødevarestyrelsen.dk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolresultat videreført fra tidligere virksomhed.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-03-2020

Dato