

# Kontrolrapport



Virksomhed **Messecenter Herning, Café Hans**

**B Syd mellem Hal K/L**

Adresse Vardevej 1

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 43555928

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>13-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-02-2018	
Dato 10-03-2017	
Dato 29-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Overværet opstart af produktion og salg, af nye burgere, virksomheden opdagede ved første produktion at temperaturer, ikke kom over 75 grader, virksomheden kontaktede kok fra hovedkøkkenet, der sikrer at båndsteger reguleres, til de nye produkter.

Virksomheden stoppede salg af burgere, indtil, det sikres at bøffer gennemsteges. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at flader of udstyr, fremstår hele, glatte og rengøringsvenlige. Ingen anmærkninger. Kontrolleret skadedyrssikring af rundt i køkken, samt opvask, personalettoilet samt kølerum, enkelte riste var ikke fastmonteret, virksomheden oplyser at alle kloakker skadedyrssikret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol for indeværende messe, samt fra sidste messe, for opbevarings temperaturer, samt opvarmning og varmholdelse. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomhedens muligheder for, at oplyse om det allergene indhold i de serverede fødevarer, virksomheden har fremlagt procedurer for kontakt til hovedkøkken i de tilfælde der opstår tvivl. Ingen anmærkninger.