

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herning Kongrescenter**

Adresse Østergade 37

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 43555928

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, 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		
29-11-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	08-08-2019	
Dato	19-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	06-12-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført med særlig fokus på julefrokost arrangement, herunder buffet servering.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ud fra aftenens menu er produktionsflow kontrolleret, herunder varmebehandling og varmholdelse af tarteletfyld, sauce, rødkål, brunede kartofler og kamsteg, ok. Kontrolleret procedurer for udportionering, anretning og servering af kolde forretter, ok. Kontrolleret procedurer for nedkøling af risengrød, der anvendes til ris á la mande, ok.

Kontrolleret generel håndtering ved buffet, herunder overvågning, brug af tænger og redskaber, genopfyldning, samt procedurer for handling ved afvigelser, ok.

Kontrolleret håndtering af rester, fra buffetservering, det oplyses at eventuelle rester anvendes til personalemad, ok.

Kontrolleret styring af tid ved buffetservering, det oplyses at kolde forretter portionsserveres. Varme hovedretter og kolde desserter, buffet serveres over en time, ok.

Kontrolleret at der er faciliteter til håndvask i køkkenet, ok. Der er tillige opsat desinfektionsmiddel ved buffetborde, med henblik på anvendelse af gæster, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring ved rundgang i produktionskøkken (koldt og varmt), opvask, køkken i Teatersalen, grovkøkken og køle- frysefaciliteter i kælderen, ok.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herning Kongrescenter**

Adresse Østergade 37

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 43555928

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Der er konstateret manglende rengøring af hulkel og vægfliser bag vask i opvasken, enkelte kabinet omkring kondensatorer er manglende rengjort og gulv i Teatersalens køkken har i områder mørke belægninger. Ansvarlig er opmærksom og oplyser at der er planlagt hovedrengøring inden jul 2019, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, i perioden fra august 2019 til dags dato, ok. Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for opbevaring, tidsstyring i forhold til buffet, ok. Drøftet risikoanalyse og procedurer ved varmholdelse samt dokumentation herfor. Dette fremgår at den generelle Branchekode, men ikke af det tilpassede egenkontrolprogram. Ansvarlig vil revidere, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personalets uddannelse står i forhold til det arbejde der udføres, ok. Fast personale er primært faguddannet og lærlinge. Der anvendes tillige løsarbejdere, som arbejder under sidemandsoplæring, ok.