

Kontrolrapport

Virksomhed **Brdr. Price Herning**

Adresse **Torvet 3**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **38215965**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2021	
Dato	05-11-2020	
Dato	15-09-2020	
Emballage m.v.		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Kontrolleret de daglig anvendte desinfektionsmidler, i forhold til om de er godkendte, ok. Kontrolleret gode arbejdsgange for kontrol af temperatur under afsluttende skylning i

opvaskemaskinen, ok. Kontrolleret at der er adskillelse af rent arbejdsbeklædning og private elementer i omklædningsrummet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler, flader, inventar og udstyr: Arbejdsborde for håndtering af rå fødevarer (kød, fisk), pålægsmaskine, ismaskine og håndvask



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Brdr. Price Herning**

Adresse **Torvet 3**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **38215965**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

område.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2021

Dato