

Kontrolrapport

Virksomhed **Namasteherning**

Adresse Østergade 26

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 42522007

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret antal og placering af øvrige vaske i virksomheden og ansvarlig har redegjort for tidsforskuet brug af samme vask til klargøring af grøntsager og afskylling af opvask. Kontrolleret procedure for varmebehandling og nedkøling af diverse gryderetter og ris og kontrolleret kølerummet i forbindelse med tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt tildækning og datostyring af tilberedte retter. Kontrolleret procedure for produktion af hjemmelavet indisk ost og at virksomheden har et funktionelt indstikstermometer til måling af kernetemperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Namasteherning**

Adresse Østergade 26

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 42522007

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overflader i køkkenet samt skadedyrssikring af dør på lager. Vejledt om løsningsforslag til vaskebar overflade på inventar hvor dejmaksine er placeret ovenpå. Der er under tilsynet hul i loftet i køkkenet som er tildækket med plastik, da virksomheden er i gang med opsætning af ventilation. Ansvarlig oplyser, at kælderlokale ikke anvendes. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling og at der af egenkontrollen fremgår procedurer herfor. Kontrolleret dokumentation for varmebehandling og nedkøling i perioden fra 8/10 til d.d. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-10-2021

Dato