

Virksomhed **Huset**Adresse **Bryggergade 7 A**Postnr./By **7400 Herning**CVR-nr. **29067279**

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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**27-04-2016****Tidligere kontrol**

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 16-11-2015 |  |
| Dato                      | 24-08-2015 |  |
| Dato                      | 15-06-2015 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken med inventar samt køle- og frostanordninger og tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken med inventar samt køle- og frostanordninger og tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrollens

gennemførelse, resultater og dokumentation for følgende

procedure: Opbevaringstemperaturer i køl og frost samt ved opvarmning af fødevarer fra januar 2016 til april 2016 uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis

holdbarhedsmærkning af diverse fødevarer med kølekrav i køleskabet, ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift