

# Kontrolrapport



Virksomhed **Huset**

Adresse **Bryggergade 7 A**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **29067279**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**07-12-2016**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 27-04-2016 |  |
| Dato | 16-11-2015 |  |
| Dato | 24-08-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret buffet håndtering herunder brug af passende skeer og tænger samt håndtering af rester, virksomheden oplyser at alle rester kasseres, vejledt om at, ønskes der at sælges retter til take-away, kan maden holdes varmt i køkkenet og ud portioneres derfra. Ok.

Kontrolleret virksomhedens procedure for styring af holdbarheder, virksomheden har fremlagt brug af madplan udfra beholdninger i fryser samt at lager beholdning holdes på et minimum. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den generelle rengøringsstand af køkken samt fryser og kølemøbler på 1. sal. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens vareudvalg og aktiviteter er uændret: Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)