

Kontrolrapport



Virksomhed **PULJEHUSET**

Adresse Nøråvej 10

Postnr./By 7970 Redsted M

CVR-nr. 16620734

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

Denne kontrol, dato

10-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2018	
Dato	03-11-2016	
Dato	23-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleskab herunder adskillelse af fødevarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområdet incl. køleskab, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om vaskbart loft i køkkenområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperaturen siden 1/1 2021. Virksomheden har oplyst de ikke laver varmt mad længere og derfor ikke har dokumentation for opvarmning og nedkøling, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed