

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DGI Huset**

Adresse Kousgaards Plads 3

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 33882602

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-04-2022	
Dato 09-07-2018	
Dato 26-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer for arbejdsgange særligt i

forhold til julefrokost buffetservering:

-Anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på buffet.

-Opfyldning og skift af skåle og fade på buffeten, herunder også styring af tid eller/ og temperatur samt håndtering af rester.

-Personalets overvågning af buffeten.

-Mulighed for gæsterne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten.

-Gæsternes adgang til rent og ubrugt service ved buffeten.

Procedurer for personalets hygiejnisk vask og aftørring af hænder samt håndvasken er tilgængelig, således der undgås krydskontaminering, under håndtering af buffeten, opvasken, håndtering af fersk kød og spiseklare retter.

Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, temperaturgrænserne er overholdt og opbevaring foregår hensigtsmæssig således krydskontaminering undgås.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for buffetservering samt opbevaringstemperaturer samt dokumentation for dette. Ingen anmærkninger.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk