

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Polaris Center Herning, Café**

Bøg

Adresse Skovvænget 2 A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919 Aut.nr. 6831

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer.

Virksomheden redegør mundtlig for at de udportionere et givent produkt i gastrobakker, hvilket resulterer i en større overflade og hurtigere nedkøling. Der nedkøles primær i kølerummet. Kontrolleret korrekt brug af termometer.

Under dagens tilsyn blev der tilberedt suppe, det skulle nedkøles og anvendes til dagens produktion, medarbejde redegjorde for nedkølingsprocedure.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret den generelle rengøringsstandard af køkken med produktion, herunder kølemøbler, opvaskemaskine, isterningmaskine samt produktberørende overflader.

Vejledt konkret om renholdelse af loft og ventilator i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkken.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:

produktionskøkken. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) varmbehandling, nedkøling, kalibrering af termometer, skadedyrsrundering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling og nedkøling af færdigretter og skadedyrsrundering i perioden marts 2023 til d.d.

Vejledt konkret om nedkøling fra 65 til 10 grader kan ændres til 4 timer i virksomhedens egenkontrolprogram.

Vejledt generelt om brug af værktøjet SiTTi på fvst.dk til beregning af alternativ kombination af tid og temperatur ved

08-05-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Polaris Center Herning, Café

Bøg

Adresse Skovvænget 2 A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling, dette findes også i virksomhedens egenkontrolprogram.

Virksomheden oplyser, at de ikke modtager reklamationer fra deres kunder, hvis håndteres de af køkkenansvarlig.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

08-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk