

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **OK Plus Herning**

Adresse Gl. Landevej 100

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 43751042

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>13-02-2023</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger i feks. reklamemateriale, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Der er redegjort for håndtering af sandwich.

Nedkølingsprocedure for ribbensteg er gennemgået.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Butiksområde samt inventar og udstyr, køle/frysemøbler rundt i butikken samt lager og inventar herunder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **OK Plus Herning**

Adresse Gl. Landevej 100

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 43751042

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og varmholdelse i perioden fra januar måned 2023 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens risikovurdering samt egenkontrolprocedure.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift