

Kontrolrapport



Virksomhed **AARØ & CO. ApS**

Adresse Dronningens Tværgade 2

Postnr./By 1302 København K

CVR-nr. 29817189

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| 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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 27-10-2016 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 21-10-2015 | |
| Dato 23-06-2015 | |
| Dato 26-09-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har oplyst hvilke spiselige planter og svampe, fra den danske natur de anvender og serverer. Virksomheden har redegjort for håndtering og tilvirkning af de indsamlede produkter, herunder varemottagelse, fastsættelse af holdbarhed og oprindelse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, vareadskillelse, køle og frysetemperaturer, håndtering af fødevarer under produktion, samt facilitet til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået procedurer for fermenteret grøntsager herunder kontrolmåling af PH.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af produktionsområder, opvask, område med tørvarer og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionsområder og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige risikoanalyse/egenkontrolprogram for indsamling af planter og svampe.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for modtagelse af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling samt kontrol af

