

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Grønne Papaya**

Adresse **Nørre Alle 23 B**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **31435854**

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>08-11-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 25-02-2016          |  |
| Dato 27-08-2015          |  |
| Dato 14-05-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillende af forskellige råvare samt opbevaringstemperatur på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskerummet, køkken og slagsområdet, uden anmærkning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået lokaler for manglende vedligeholdelse, ingen anmærkninger. Vejledt om at der skal laves et hul i døren ud til forgangen til toiletet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for Modtagelse, opbevaring temperatur, varmebehandling og nedkøling siden sidste kontrol til d.d. Udfyldt blanket 1,2 og 9 i risikoanalysen, Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport uden anmærkninger.

Kemiske forureninger: Gennemgået procedure for brug af friture, personalet oplyser at der steges maks. 3 min ved 190 grader og efterfølgende steges videre ved 140 grader til produktet er færdigt. Vejledt at hård stegning kan danner stoffet akrylamid, og at fødevarestyrelsen anbefaler stegning i friture ved maks. 175 grader.

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen