

Kontrolrapport



Virksomhed **Aarø's Perle**

v/Olaf Søggaard

Adresse **Aarø 2**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **74174914**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	18-05-2017	
Dato	16-08-2016	
Dato	16-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fødevarer er korrekt adskilt, tildækket og hævet fra gulv. Virksomheden har et egent termometer til temperatur kontrol. Temperatur i kølemøbler. Vejledt konkret om:

Der skal være tilstrækkelig med kølekapacitet i det køleskab der anendes til fersk fisk.

Regler for forrum til toilet områder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af udsyr og andre overflader der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af udsyr og andre overflader der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opvarmning, nedkøling og opbevaring på køl for marts, april 2018. Virksomheden mangler dokumentation for opbevaring på køl for april, det er ved dette tilsyn vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

37 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk