

Kontrolrapport

Virksomhed **Holmstrupgård**

Æblevangen

Adresse **Abildgade 78**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **29190925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

13-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden, adskillelse af forskellige fødevarer, temperaturopbevaring på køl og frost, , risiko for kontaminering fra skærebrænder samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: Der mangler en håndvask da der kun forefindes 1 produktionsvask i køkkenet, Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer

Hygiejne: Rengøring: kontrolleret køkken med inventar og lager, ok. Vejledt om rengøring af kanter i opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Holmstrupgård**

Æblevangen

Adresse **Abildgade 78**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **29190925**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndredskaber, ingen anmærkning

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter samt egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Der foreligger ingen risikoanalyse eller udfyldt egenkontrolprogram

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for korrekt beklædning ved håndtering af fødevarer, følgende er konstateret, Personalet oplyser at de ikke bære forklæder når de er i køkkenet, Vejledt omkring beskrivelse i egenkontrol for personlighederne ved håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-06-2018

Dato