

# Kontrolrapport

Virksomhed **Aarhus BSS Nordøstre hjørne**

v/ Jespers Torvekøkken ApS

Adresse Bartholins Allé 8

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24997189

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**05-09-2018**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur på køl og frost er kontrolleret stikprøvevis, ok. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Kontrolleret orden og adskillelse af råvarer, ok. Gennemgået gode arbejdsgange for anvendelse af hansker i produktionen, ok.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok. Kontrolleret anvendelse af ren arbejdsbeklædning og opbevaring af dette. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Drøftet ekstra dokumentation når der er produktion af særlige store portioner, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

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