

Kontrolrapport

Virksomhed **Kolo**

Adresse **Guldsmedgade 32**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **40009310**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-02-2019



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, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse af råvarer samt opbevaringstemperatur på køl, ok. Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning, ok. Ydet konkret vejledning omkring forrum til toilet faciliteter på gang- område fra køkken til

bespisningslokale. Vejledt omkring overdækning af serveringer evt. med Kubel el servietter. Fotodokumentation er medtaget.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret vedligeholdelse af bespisningslokale, ok. Ydet konkret vejledning at vægge og flader skal være glatte og vaskbare ved lokale (personale/ lagerrum i køkken) disse vægge er ikke helt velvedligeholdet.

Virksomheden oplyser at der straks påbegyndes vedligeholdelse og det forventes udbedret inden sommer 2019 Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kolo**

Adresse Guldsmødegade 32

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40009310

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

vedligeholdelse i kælder: første rum er vedligeholdet til øl og vin, de næste rum bruges i øjeblikket ikke, vejledt omkring glatte og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse 7,8,9,12 og HACCP-plan, ok. Vejledt omkring udarbejdelse af blanket 1,3, og 10. Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemodtagelse, for perioden januar 2019 til d.d. uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-02-2019

Dato