

Kontrolrapport

Virksomhed **AUH I201-136**

Dag kirurgisk Plan 2

Adresse **Palle Juul-Jensens Boulevard 99**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **29190925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

21-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2018	
Dato	01-08-2018	
Offentliggørelse af kontrolrapport		
Dato	15-06-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevarings temperatur på køl, der er målt let forhøjet temperatur i køleskabet, bagatelagtig for sanktion.

Kontrolleret hygiejnisk vask og tørring af hænderne, følgende er konstateret, personalet vasker ikke hænder inden de håndtere fødevarer i køkkenet, der sprittes. Vejledt konkret at der ikke kun skal spritte men altid skal vasker hænder inden håndtering af fødevarer. Dette er beskrevet i punkt 7 i virksomhedens egenkontrol vedrørende håndhygiejne.

Kontrolleret procedure for korrekt brug af forklæder ved håndtering af fødevarer, følgende er konstateret, personalet bære ikke forklæde når de håndtere fødevarer. Vejledt herom. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af udpeget kritiske kontrolpunkter sidste 3 måneder, ok. Vejledt om at virksomhedens egenkontrolprogram opdateret til sidste nye fra 2019.

30 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