

Kontrolrapport

Virksomhed **S/I FGU Aarhus**

Adresse **Olof Palmes Allé 39**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **39815508**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

23-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-04-2019	
Dato	02-04-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. set datablad, Vejledt konkret om godkendelse af fødevarestyrelsen samt journal nummer skal stå på flasken. Kontrolleret risiko for kontaminering af sæberester efter gulv rengøring, følgende er konstateret, under produktionsbord opbevares der fødevare kontakt materiale på hylde der er huller i, Vejledt om risiko for op sprøjt og kemikalie rester samt løsningsforslag.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer, adskillelse af vask af arbejdstøj og rengøringsklude samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. følgende er konstateret, tørrestykker og klude vaskes samme ved 60 grader samt har flere elever personlige ejendele i køkkenet, Vejledt om at rengøringsklude ikke vaskes med FKM samt fjernelse personlige ejendele fra produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vaskbare flader i kølerummet, følgende er konstateret, der er en del huller i væggen i kølerummet, Vejledt om løsningsforslag.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling siden opstart til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk