

Kontrolrapport

Virksomhed **INSTITUTIONEN FENRISHUS**

Adresse Fenrisvej 37

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 29190925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

24-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-12-2018	
Dato	05-03-2018	
Dato	06-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i afdelings køkkener og produktions køkken. Gennemgået procedure for opvarmning af fødevarer, herunder korrekt brug af termometer. Ingen anmærkninger. Det indskræpes, at fløde maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Køleskab hvor der opbevares fløde er målt til 9,3 C i omgivelsestemperatur. Der er foretaget en temperatur måling i 1/2 L fløde, som viser en temperatur på 9.8 C. Der opbevares mælk, fløde, pålæg og smør i køleskabet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskeafdeling med tilhørende opvaskemaskine, køleskab og produktbærende overflader i produktionskøkken samt køleskabe og produktbærende overflader i afdelingskøkkener. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og inventar i produktionskøkken og afdelings køkkener. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **INSTITUTIONEN FENRISHUS**

Adresse Fenrisvej 37

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der dokumenteres ikke kontrol af opbevaringstemperatur i køleskabe i afdelings køkkener. Virksomheden havde ingen bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning og opbevaringskontrol i produktionskøkken fra Maj 2019 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-10-2019

Dato