

Kontrolrapport



Virksomhed **Årsløv Hallens Cafeteria**

Adresse **Bøgehøjvej 2**

Postnr./By **5792 Årsløv**

CVR-nr. **25117123**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

05-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-11-2018	
Dato	06-10-2017	
Dato	04-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, emballage, 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder. Kontrolleret antal vaske i virksomheden. Virksomheden har 2 vask samt opvaskemaskine i køkkenet. Virksomheden oplyser at den ene vask anvendes til skyllevask og håndsvask, den anden vask anvendes til produktionsvask, virksomheden håndterer frugt og grønt, pølser, burger samt råt kød. Fødevarestyrelsen vurderer at der er behov for en separat håndvask ud fra virksomhedens oplysninger og en konkret vurdering. Ydet generelt vejledning om regler for tilstrækkelig vaskefaciliteter herunder separat håndvask, produktionsvask og vask til rengøring og opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenet herunder produktionsborde samt gulv.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Årslev Hallens Cafeteria

Adresse Bøgehøjvej 2

Postnr./By 5792 Årslev

CVR-nr. 25117123

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kontrolleret at virksomhedens mad-indstik-termometer er funktionelt og vedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af gulvet samt hylder på lageret og hylder og bordplader i køkkenet. Følgende er konstateret: Gulvet og hylder på lageret er ikke glat og vaskbart, hylder og enkelt bordplader og hylder i køkkenet står med rå træ på kanterne og er ikke glat og vaskbart. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og nedskrevne procedure for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, for opbevaring af frugt og grønt, modtagelse af færdigtilberedt varm mad, varmbehandling over 75 grader, nedkøling, varmholdelse, bagning af brød og kager samt tilberedning uden varme. (Blanket 1,2,3,5,6,7,8,9,12)

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-11-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift