

Kontrolrapport

Virksomhed **Havnens Varmestue**

Adresse **Fiskerivej 8**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **30418085**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

29-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	02-08-2019	
Dato	22-11-2018	
Dato		

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, 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: Procedurer ved tilberedning og servering af morgenmad og varme og kolde frokostretter gennemgået, herunder adskillelse mellem rådt og spiseklart under tilberedning og ved opbevaring kølere, ok. Temperaturer i kølere, ok. Efter forespørgsel vejledt generelt om regler for enkeltvis servering af rå æggeblomme og gennemstegning af hakket kød. Opsætning af separat håndvask i køkkenområde set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ny ejer er igang med vedligehold i lokaler. Nye køleskabe, fryser og køledisk til diskområde, er opsat og på bestilling, ok Der installeres bl.a. ny ovn, hylder på lager overfladebehandles, bagvægge bag stålborde og område ved stegeområde efterses og vedligeholdes, alt på plan til forventet færdiggørelse slut november, først december.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Havnens Varmestue**

Adresse Fiskerivej 8

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30418085

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram og dokumentation efter varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling set, fra start til d.d., ok. Egenkontrolmateriale fra tidligere ejer tilrettes hvis nye aktiviteter.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ejers viden generelt om fødevarehygiejne, personlig hygiejne herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme, ok. Ved nyansættelser instrueres nyt personale i hygiejne regler, herunder personlig hygiejne og krav til håndtering af fødevarer, ok.

Godkendelser m.v.: 1xtilsyn i virksomhedens lokaler efter ejerskifte. Restaurant med servering af morgenmad, frokost. Åbning 6 -15. Branche restaurant. Der håndteres råt kød og jordholdige grøntsager.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-08-2019

Dato