

Kontrolrapport

Virksomhed **Kolo**

Adresse **Guldsmedgade 32**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **40009310**

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

16-06-2021



Tidligere kontrol

Dato **08-02-2019**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede pureer, stegt svinebryst mv. er gennemgået. Nedkøling foretages i flade gastrobakker i køleskab med god luftcirkulation. Efter nedkøling måles temperatur og omhældning til mindre plastbøtter til opbevaring i kølerum og efterfølgende anvendelse, set og fundet i orden. De ansatte har indstikstermometre tilgængeligt, set, ok. Vejledt om brugen af Fødevarestyrelsens online værktøj SiTTi, til brug ved beregning af sikker nedkøling, varmebehandling og varmholdelse. Gennemgået og afleveret fakta ark om nedkøling og henvist til emne siden "nedkøling af fødevarer": https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling_af_foedeverer.aspx Præsenteret virksomheden for værktøjet SiTTi på FVST.dk. <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/> Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse og egenkontrolprogram for nedkøling., ok. Dokumentation efter kontrol af nedkølingstemperaturer foretages ugentligt, dokumentation fra åbning til d.d. i 2021 set, ok. Vejledt omkring tilpasning af skema til nedkøling med tidsperioder, virksomheden oplyser at de vil ændre skema for nedkøling, ok.



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