

Kontrolrapport

Virksomhed **Åland**

Adresse **Jægergårdsgade 9**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38775243**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

07-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	30-06-2021	
Dato	16-06-2021	
Dato	28-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i køkken, der er etableret særskilte vaske til håndvask og til fødevarer. Virksomheden har redegjort for procedurer for skylning af salat. Temperaturer målt i skabskølere. Følgende er konstateret: Temperatur ved ferske skalmuslinger er målt til 5 grader C med indstikstermometer, overfladetemperatur ved hønsesalat i kølegrav er målt til 13 grader C. Virksomheden oplyste at muslingerne var taget fra og ikke ville blive brugt, og både muslinger og hønsesalat blev straks fjernet og kasseret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opbevaringskrav til skaldyr og om styringsmuligheder for for opbevaring af fødevarer i kølegrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvask og bar, herunder opvaskemaskiner, isterningsmaskine, hylder og borde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaring for kølevarer ved 2 og 5 grader



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Åland	
Adresse	Jægergårdsgade 9
Postnr./By	8000 Aarhus C
CVR-nr.	38775243

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har skriftlig procedurebeskrivelse og dokumentation for opbevaring af fersk fisk ved højst 2 grader C, men opbevaring af fersk fisk og skaldyr er ikke vurderet i risikoanalysen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse så det stemmer overens med de faktiske forhold.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.



Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift