

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Pipes**

Adresse **Randersvej 140**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **27310664**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| 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                           |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

| Denne kontrol, dato |  |
|---------------------|--|
| 11-11-2021          |  |
|                     |  |
| Tidligere kontrol   |  |
| Dato 30-11-2015     |  |
| Dato 31-10-2013     |  |
| Dato 18-03-2011     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af flaskeøl samt gennemgået procedure for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: barområde og lagerlokale samt stikprøvevist køleskabe til flaskeøl under baren.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: isterningemaskine har gullige og mørke belægninger i øverste del, hvor isterninger laves. Disse belægninger kan tørres af og kan derved kontaminere fødevarer. Billedokumentation haves.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: den gøres rent med det samme. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: lagerlokale, barområde og køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: risikoanalyse.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

## Virksomhed Restaurant Pipes

Adresse Randersvej 140

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 27310664

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: haves ikke. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om risikoanalyse og vejledt konkret om Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Følgende er konstateret: blanket er ikke til stede ved tilsyn og derved udleveret på tilsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for ophængning af kontrolinformationsblanket og vejledt konkret om løsningsmuligheder.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

11-11-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift