

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Massale**

Adresse Randersvej 23, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 41626925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-03-2021	
Dato 07-10-2020	
Dato 27-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Fotodokumentation er optaget under kontrollen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I køleskab under arbejdsbord blev der opbevaret en plastbøtte med ca 3.kg kogte ris som virksomheden oplyser er tilberedt i går eftermiddag og er derefter kommet på køl kerne temperaturen i risene blev målt til 17,8 grader. en plastbøtte med ca 6-7l sovs til chicken massala sovsen er tilberedt i går og herefter nedkølet i køleskab kernetemperaturen i sovsen blev målt til 13 grader.

Der blev også opbevaret en plastbøtte med ca 5 l karrysovs, her blev kernetemperaturen målt til 13 grader. Disse fødevarer er derfor ikke nedkølet hurtigs muligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Vi bruger isvand til at nedkøle med. Virksomheden kasserede de fødevarer der ikke var nedkølet tilstrækkelig hurtigt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Massale**

Adresse Randersvej 23, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 41626925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Vejledt konkret om portionsstørrelser og korrekt nedkøling.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Under hele kontrolbesøget står dør til køkkenet åbent den er sat fast ved håndtag så den ikke lukker. Der er derfor kun en lukket dør mellem toiletrum og rum med køkken med køleskabe hvor der opbevaring af fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger, der er fordi vi lige har fået leveret fødevarer

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr og lokaler

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: I "rent" blenderglas ses der i bunden snavset vand og produkt rester, på flere køkkenredskaber ses der belægninger af indtørrede produktrester. på plast bølter med opbevaring af div. krydderier og nødder ses der mørke indtørrede belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent hver dag

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret I opvaskeafdeling/produktionslokale ses der indtørrede produktrester på inventar og vægge, I hjørne under arbejdsbord ses der ansamlinger af produktrester og spindelvæv på vægge. gulvet her er med produktrester og snavs. Lokalet deles med nabovirksomhed(samme ejer). I varmt produktionskøkken ses der gamle produktrester på gulv under og mellem inventar. Køleskab med opbevaring af drikkevarer er støvet og med produktrester udvendigt. Inventar er flere steder med fedtede belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har på pga. sygdom ikke nået at gøre rent.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

26-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Massale**

Adresse Randersvej 23, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 41626925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for de seneste 3 mdr.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

26-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk