

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Martino ApS**

Adresse Marselisborg Havnevej 46B, 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38749978

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

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

Denne kontrol, dato

30-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-05-2023



Dato 27-05-2021



Dato 22-06-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Der bliver opbevaret rene kokkejakke i forrum til toilet.

Hvorved der er kontamineringsrisiko. Under kontrolbesøget lagde virksomheden en plan for nyt opbevaringssted.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for forrum til toilet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum til 2,0 grader, målt stikprøvevist temperaturer i køleborde til mellem 1,2 og 3,1

grader. Rå fisk opbevares ved højst 2 grader. Kontrolleret adskillelse af fødevarer således at der ikke er

kontamineringsrisiko. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renhold af isterningemaskine.

Følgende er konstateret: Der ses gullige kalkrester på lamellerne i isterningemaskinen

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renhold af udstyr.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Martino ApS

Adresse Marselisborg Havnevej 46B, 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38749978

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af forberedelseskøkken

Følgende er konstateret: I forberedelseskøkken ses bagdør og vindue i køkken stående åbent ved kontroltidspunktet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring, vejledt konkret omkring lukkede døre/vinduer eller opsætning af insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer og opvarmning for perioden 01-04-23 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Fødevarestyrelsen

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

30-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk