

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **INFO-TERIA GUDENÅ ØST ApS.**

Adresse Motorvej E 45 401

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 34727996

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-06-2023	
Dato 19-04-2023	
Dato 08-03-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: håndvaskefaciliteter samt

temperaturkontrol i kølemøbler.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt

redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer,

skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt

desinficeres.

Følgende er konstateret: I opvaskemaskine ses lyserøde

belægninger på vaskearm og under låg langs bagkant og i top.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi rent

med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

følgende lokaler/udstyr: serveringskøkken, bespisningslokale,

grovkøkken, kølemøbler i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse - samt skemaer til

brug for rengøringens udførelse og kontrol deraf.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk