

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed ØENS MADHUS

Adresse Thit Jensens Gade 3

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 58961914 Aut.nr. 6867

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for tilvirkning af fødevarer samt forebyggende indsatser vedr. fremmedlegemer. Virksomheden oplyser, at der er procedurer om, at kondibøtter tjekkes ved indkøb og opvask for skår og brud, og disse tages fra hvis der konstateres fejl. Endvidere er der talt skærpende med medarbejderne vedr. tjek af at kondibøtter/alt udstyr ved ibrugtagning og efter ophældning ifm. varmebehandling fortsat er hele. Tilvirkning af enkelte retter og til forskellige steder foregår forskudt.

Endvidere kontrol af temperaturer af kødprodukter i kølerum samt adskillelse af fødevaregrupper under lagring for mindskning af kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kondibøtter, glas, skål og ta' tøjder kommer i forbindelse med mad.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritisk udpegede kontrolpunkter: varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrol til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare og nogle arbejder under supervision af fastansatte.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og at faktiske aktiviteter stemmer overens med registrerede aktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

03-04-2024

Dato

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