

Kontrolrapport

Virksomhed **Grön**

Adresse Sydhavnsvej 7, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33736959

| 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. | 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

30-09-2016



Tidligere kontrol

| Dato | |
|------|--|
| | |
| Dato | |
| | |
| Dato | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af procedurer ved tilberedning af retter til levering til egen cafe, der leveres kun til et udsalgsted. Temperaturer, orden, adskillelse samt datomærkning ved opbevaring af fødevare på køl og i lokalerne, set og fundet i orden. Procedurer ved bagning af glutenfritbrød foregår tidsmæssigt adskilt fra tilberedning af glutenholdige fødevarer, ok. Håndsvik til vask af hænder opsættes i køkken (anden vask benyttes tidsmæssigt adskilt indtil da).

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i køkkenområde, kølerum, ved koge/stegeområde, set ok. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Overflader, udstyr, inventar set og fundet i orden til anøgte aktiviteter. Vejledt om udsugning over koge/stegeområde.

Kontrolrapport

Virksomhed **Grön**

Adresse Sydhavnsgade 7, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33736959

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolprogram, risikoanalyseblanketter 6 og 8 samt igangsat regelmæssig dokumentation, ok. Vejledt om risikoanalyseblanketter 1,2,3 og 9 og om tilføjelse i egenkontrolprogram vedr. tilberedning af glutenfrit brød.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: 1. besøg i virksomhedens lokaler, det tilberedes og leveres til 1 egen udsalgsted, catering til den endelige forbruger følger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Catering og diner transportable (mad ud af huset), branchenummer 56.21.00. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

30-09-2016

Dato