

# Kontrolrapport

Virksomhed **Timm Vladimirs Køkken - Århus**

Adresse **Fiskerivej 2K**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **34625328**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
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, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse samt temperaturer ved opbevaring af fødevarer set, ok. Adskillelse ved håndtering af rå grøntsager, fersk kød/fisk og spiseklare produkter foretages tidsmæssigt adskilt, ok. Adgang til håndvask, sæbe og papir, set, ok. Gennemgang af procedurer ved indfrysning af fisk, tilberedning ved lave temperaturer m.m. gennemgået uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenområde, lager, køle- og frostrum smat køkkenskole område set og fundet i orden.

Opvask i maskiner med skyl over 80 grader, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler fremstår nyetablerede med vaskbare overflader og nyt inventar. Inddækning ved kølerum, ved udsugning og opvask/bord er bestilt og etableres, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram og risikanalyse samt regelmæssig ugentlig dokumentation er igangsat, set, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

# Kontrolrapport

Virksomhed **Timm Vladimirs Køkken - Århus**

Adresse Fiskerivej 2K

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 34625328

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på ung kvæg, mancheco ost, blåbær og mælk set ved faktura kontrol, ok

Godkendelser m.v.: Første tilsyn i virksomhedens lokaler som hovedsaglig drives som madskole, hvor der i køkkenet anvendes til forberedelse af de fødevarer som anvendes i madskolen. Tilberedning til event og selskaber kan forekomme.