

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Grønne Papaya**

Adresse **Nørre Alle 23 B**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **31435854**

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	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 25-02-2016	
Dato 27-08-2015	
Dato 14-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillende af forskellige råvare samt opbevaringstemperatur på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskerummet, køkken og slagsområdet, uden anmærkning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået lokaler for manglende vedligeholdelse, ingen anmærkninger. Vejledt om at der skal laves et hul i døren ud til forgangen til toiletet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for Modtagelse, opbevaring temperatur, varmebehandling og nedkøling siden sidste kontrol til d.d. Udfyldt blanket 1,2 og 9 i risikoanalysen, Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport uden anmærkninger.

Kemiske forureninger: Gennemgået procedure for brug af friture, personalet oplyser at der steges maks. 3 min ved 190 grader og efterfølgende steges videre ved 140 grader til produktet er færdigt. Vejledt at hård stegning kan danner stoffet akrylamid, og at fødevarestyrelsen anbefaler stegning i friture ved maks. 175 grader.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen