

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pinot Vin & Spiritus ApS**

Adresse Frue Kirkeplads 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39040077

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	
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	
<b>13-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden vejledt om reglerne for fødevarekontaktmaterialer, herunder opbygning af lovgivningen, krav til dokumentation, overensstemmelseserklæringer, baggrundsdokumentation, mærkning, sporbarhed, registrering f.eks. ved import og samhandel, samt væsentligt ændrende aktiviteter. Desuden er virksomheden vejledt om bagatelgrænsen for registrering.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden, opbevaringstemperature samt faciliteter til hygiejnisk håndvask, Følgende er konstateret: Der er kun 1 vask til både opvask og håndvask. Vejledt om skriftlig dokumentation af adskillelse.

Hygiejne: Rengøring: kontrolleret køkken, der er ingen produktion i køkkenet endnu, da der ikke er en brugbar opvaskemaskine, der rengøres inden opstart. Vejledt om brug af godkendte rengøringsmidler og desinfektions midler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og produktbærende overflader. I lokaler hvor der opbevares uemballeret fødevarer skal lokalet være i ikke absorberende, glatte og vaskbare overflader, Følgende er konstateret: Loftet i køkkenet har ikke godkendte overflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglen for kontaminering.

