

# Kontrolrapport

Virksomhed **Azizi Catering**

Adresse Bredskiftevej 4 D

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 38901192 Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 2        |
| 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  |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

## 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              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer samt håndtering af råvarer og færdigvarer under produktion og opbevaring af disse indtil distribution, OK.

Kontrolleret temperatur i kølerum, målt til 3.1 grader OK.

Kontrolleret transportbil til kortvarig udbringning af varer til andre butikker, OK. Kontrolleret hygiejniske forholdsregler i forbindelse med produktion og vejledt generelt omkring flow og adskillelse af processer under fremstilling.

Det indskræpes, at fødevarer skal håndteres ved temperaturer, således af fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Følgende er konstateret: Virksomheden foretager ikke kontrol af temperaturer i forbindelse med varmebehandling, ej heller nedkølingskontrol af disse til sikring af at temperatursænkning fra 65 til 10 grader sker under sikre tidsmæssige forhold (rettesnor 3 timer)

Virksomheden havde følgende bemærkninger: var ikke kommet igang.

Indskærpelse medfører gebrybelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af gulve og inventar i produktionsrum, OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar, hylder i kølerum er malet så de fremstår glatte og afvaskelige.

Virksomheden oplyser, at de øvrige hylder med rå træ i selve produktionsrummet vil blive behandlet med maling ligeledes, eller udskiftet med rustfrit stål.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for produktion af græske specialiteter.

Det indskræpes, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke tilgængelig. Forhold omkring risikoanalyse gennemgået ved



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

14-03-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Azizi Catering**

Adresse Bredskiftevej 4 D

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 38901192

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

førstegangstilsynet den 13.11.2017

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Har ikke kunnet finde ud af det inde på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrollet virksomhedens egenkontrolprogram.

Det indskræpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram.

Følgende er konstateret: egenkontrolprogram og dokumentation for egenkontrollens gennemførelse var ikke tilstede i virksomheden. Virksomheden er vejledt omkring egenkontrolprocedurer og dokumentation ved sidste tilsyn.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden har ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: græske specialiteter til videredistribution for information om allergene ingredienser. Set liste som virksomheden udleverer til virksomhederne vedr. indhold af ingredienser i de forskellige produkter.

Det indskræpes, at virksomheder endvidere skal videreføre informationer omkring allergene ingredienser i produkterne til aftager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Har endnu ikke fundet et system til videreformidling af disse allergene ingredienser.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

---

---

---

---

---

---

---

---