

Kontrolrapport

Virksomhed **Ghrelin ApS**

Adresse **Bernhardt Jensens Boulevard 125, st**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39241072**

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

Denne kontrol, dato	
27-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med 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: Køleskabe, fryser, varmholdning, temperatur kontrolleret ved display og eksternt termometer, ok. Adgang til separat håndvask, set. Gennemgang af virksomhedens procedurer. Gennemgang af virksomhedens procedurer ved modtagelse af klagjorte varer fra anden egen virksomhed uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, diskområde, lager samt kunde og personaletoiletter, set, ok. Opvask i maskiner med skyl over 80 grader, ok. Fvst. godkendt desinfektionsmiddel anvendes til desinfektion af overflader, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler fremstår nyetablerede med nyt inventar, nyt udstyr, nye vaskbare overflader på loft, vægge og gulv. I køkken er opsat perforerede loftplader, det oplyses at plader er af stål og at disse kan tages ned og rengøres i opvaskemaskine. Adgang fra lager til køkkenområde gennem forrum til toiletter, derfor er alle fødevarer emballeret ved

