

# Kontrolrapport

Virksomhed **Com Viet ApS**

Adresse **Nørregade 10**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **37946133**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 4        |
| 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>11-04-2018</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 16-01-2018           |  |
| Dato 08-11-2017           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 05-01-2017           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret affaldshåndtering i gård, håndtering under produktion af ruller, procedure for stegning af and, håndvaskefaciliteter og køleopbevaring i begge køkkener, ok. I produktionskøkken er temperatur i køler let forhøjet, bagatelagtigt, tilskrives åbning af køleskabene under produktion. Ok. Vejledt om stegning af and til 75 grader centrumtemperatur målt med indstik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået køkken og lager/opvask og umiddelbar nærhed, ok. Vejledt om at foranledige lukning af hul umiddelbart uden for køkkenets bagdør til venstre for fælles yderdør (fotodokumenteret). Endvidere om at sikre udluftningsvindue bag stegeplade bedre med et mere fintmasket net, der ikke giver adgang for små gnavere. Og endelig om at lukke i loft v. ventilationsrør over produktionen, for at hindre kontamination.

Virksomhedens egenkontrol: Bødeforlæg fremsendt kr. 5.000. Det er tidligere indskærpet (forrige kontrolbesøg d. 8.11.2017), at egenkontroldokumentationen skal være udført og til stede i virksomheden. Følgende er konstateret: Der foreligger ikke dokumentation for perioden 8.12.2017 til dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg troede ejer havde styr på det.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning ok. Vejledt om

