

# Kontrolrapport

Virksomhed **Goulu IVS**

Adresse Fiskerivej 2D

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39564173

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	
<b>06-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, 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: Orden, adskillelse samt temperaturer ved opbevaring af fødevarer set og fundet i orden. Nedkøling i flade gastrobakker, ok. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af menukortets retter, uden anmærkninger. Vejledt om krav til tilberedning af tartar, langtidstegning og tilberedning ved lave temperaturer. Adgang til separat håndvask og fødevarevask i køkken, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område set, ok. Opvaskeområde deles med anden virksomhed, maskine med skyl over 80 grader, ok, der udarbejdes fælles retningslinier for deling af opvaskeområde, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: lokale er indrettet med køkken opdelt i kold/varmområde, lagerlokale med kølerum og lageropbevaring, set, ok. Vejledt om krav til vaskbare overflader på hylder i lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse,

