

Kontrolrapport

Virksomhed **Kød**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
02-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 26-09-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af procedurer ved modtagelse af kød, datomærkning, sprobarhed, nye procedurer igangsættes til august. Udskæring af kød pt. adskilt fra håndtering af spiseklare produkter, set, ok. Gennemgang af procedurer ved sous vide, varmholdning, udskæring af kød til tartar samt holdbarhedstider. Materiale vedr. kødkvalitet ved håndtering af kød til tarter eftersendes. Temperaturer samt adskillelse ved opbavaring i diverse kølere, set, ok. Adgang til separat håndvask i køkkenområde, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, ved opskæring af fersk kød, i kølerum samt i køleskabe. Det oplyses at bag opvask og i vinkøler rengøres d.d., ok. 2 opvaskemaskiner med skyl over 80 grader, ok. Isterningsmaskine rengøres og desinficeres 1xugentlig, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram, risikoanalyse samt regelmæssig dokumentation efter fastsatte frekvenser, ok. Procedurer vedr. tartar tilføjes arbejdsgange og risikoanalysen vedr. sous vide ved 56 grader opdateres, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Personalet i køkkenet er faglært eller under uddannelse, ok. Al personalet gennemgår

Kontrolrapport

Virksomhed **KÖD**

Adresse **Åboulevarden 23, St**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **36018550**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden håndbog for procedurer i virksomheden, egenkontrol og personlig hygiejne, ok.