

Kontrolrapport



Virksomhed **Centralværkstedet**

Adresse **Værkmestergade 9**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **32324436**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
29-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-11-2017	
Dato 19-05-2016	
Dato 03-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejniske håndvask, adskillelse af forskellige fødevarer samt rent arbejdets beklædning, ok. Følgende er konstateret, døren til kølerummet har stået åben og der er målt for høje temperature, der er målt 10 grader i sous vide stegt kødstykker 10 grader i fond og 8 grader i hele stykker nakkefilet. Under kontrolbesøget tømmer virksomheden kølerummet og overflade varmebehandler alle hele rå kødstykker, op koger alt fond, varmebehandler sous vide samt fagligt gennemgang af alle fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da der handles hurtigt på de høje temperature.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: i opvaskemaskinen oven på dyserne sidder der kager af kalk, bag på lågen sidder der rødlige belægninger samt i isterningmaskinen er der gullige og sorte belægninger i kammeret hvor isterningerne laves. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden rengjorde det med det samme. Vejledt konkret om risiko for kontaminering.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udpeget kritiske kontrol punkter siden sidste kontrol til dags dato, ok. Vejledt om at mappen opdateres for gamle.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift