

Kontrolrapport



Virksomhed **Fika**

Gullholt mad I/S

Adresse Jægergårdsgade 47

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33736959

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

06-12-2018



Tidligere kontrol

Dato	22-11-2017	
Dato	20-09-2017	
Dato	05-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvask faciliteter, rent arbejdsbeklædning, opbevarings temperatur på køl og frost. ok. Kontrolleret at fødevarer og FKM materiale opbevares beskyttet mod kontaminering. Følgende er konstateret, der er rå over spiseklær fødevarer ved salgs disken, loftet i kælderen er ikke et hygiejnisk loft, der står åbne mel sække og u emballeret FKM materiale under loft. Der er vejledt om vedligeholdelse af loft ved sidste tilsyn. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om beskyttelse af fødevarer så risiko for kontaminering mindskes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vaskbare overflader hvor der opbevares fødevarer. Følgende er konstateret: Loftet i kælderen er ikke vaskbart. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at i lokaler hvor der forefindes fødevarer skal være i glatte og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 90-100 er overholdt. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed