

Kontrolrapport

Virksomhed **Masvino Vinbodega ApS**

Adresse Klosterport 4B

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37637238

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
13-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-12-2017	
Dato 15-08-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Stikprøvevis kontrol af temperatur køl og frys-OK

Vejledt generet om at det er virksomhedens ansvar at sikre, at medarbejdere, der håndterer fødevarer, har tilstrækkelig viden om fødevarerhygiejne, herunder rengørings procedure, samt arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskerum, Køkken/barområde, ovne, gulve, vægge, lofter, kælder/personalerum, køl og frys.

Vejledt konkret om korrekte rengørings procedure for produktion/køkken/opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis kontrol af opvarmning og nedkøling, varemodtagelse, temperaturkontrol af køl og frys. for perioden 01.01.2018-d.d.

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

Virksomheden oplyser at det er ca. 6mdr. siden at der blev anvendt sousvide til tilberedning af kød og fisk. Kontrolleret: egen kontrol på sousvide. Følgende er konstateret: der

