

Kontrolrapport

Virksomhed **Klassisk fisk**

Adresse Nørregade 38, st. th.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 32304125

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
29-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	20-10-2018	
Dato	05-04-2018	
Dato	24-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Dør til opvaskerum, ud til toiletforrum stod åben under tilsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om indretning af toilet/forrum samt krav om anvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set åbning af køkken, herunder varemottagelse, samt vurderes af fisk, som er blevet opbevaret ved for høj temperatur, herunder kassering af disse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkkenområde og kælder. Der er konkret vejledt om at højne standard.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: manglende vedligehold af vægge og hylder i kælder hvor der tilvirkes og opbevares fødevarer og køkkenudstyr. Det indskræpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Vægges overflade bobler ud med skimmellignende vækst og maling skaller af i områder hvor der opbevares vin, hvor der opbevares forskellige meltyper, samt bag hylder hvor der opbevares gryder, køkkenudstyr, olier og tørvarer. På hylder findes rust. I kølerum skaller maling af i flere områder.

