

Kontrolrapport

Virksomhed **II Locale Guldsmedgade**

Adresse Guldsmedgade 36

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40329471

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-06-2019	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse af råvarer samt opbevaringstemperatur på køl, ok. Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning, ok. Vejledt omkring anvendelse af 3 timers rette snor i pizzakøler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af: Serveringsområde, Køkken, inventar og toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomhedens bespisningslokale er ny istanssat, ok. Vejledt omkring selvlukker på dør til forrum, endvidere er der vejledt omkring at vægge i kælder bør være skadedyrssikret, glatte og vaskbare, virksomheden oplyser at dette er udbedret inden sommeren 2019.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemodtagelse, fra start til d.d. uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **II Locale Guldsmedgade**

Adresse Guldsmedgade 36

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40329471

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse blanket 6, ok. Vejledt omkring udarbejdelse af blanket 1,2,3,8 og 9
Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: kontrolleret anprisninger på menukort, hertil ingen anmærkninger, kontrolleret sporbarhed på kogt skinke, vegansk ost, burrata via faktura, ok.

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden har ikke økologi, men har vejledt omkring spisemærket