

Kontrolrapport

Virksomhed **Havnens Perle**

Pølsevogn. Reg nr. NE 25 37

Adresse Dagmar Petersens gade 10

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30694503

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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	12-09-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	06-12-2018	
Dato	27-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mobilvogn anvendes lejlighedsvist til arrangementer, oftest kortvarige på ca. 2 timer. Alle fødevarer som sælges fra mobilvogn klargøres i egen restaurant, varmt holdes varmholdt i termokasse indtil brug og koldt i kølekasse. Der steges kun pølser, andet varmt er færdig varmebehandlet i egen restaurant og klar til anretning og servering. Ved vognens vask med vandhane er der mulighed for vask af hænder under rindende vand, vejledt om at der medtages dunk med rent vand til vask af hænder og om at der forefindes dunk til opsamling af spildevand fra vaskens afløb, ved tidligere arrangementer er der medtaget vand i spand med sæbe og desinfektion. Vedledt om vask af hænder under rindende vand og at hånddesinfektion kan anvendes efterfølgende.

Hygiejne: Rengøring: Efter hvert arrangement tømmes vogn for fødevarer og vogn rengøres på alle overflader inden brug igen, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skemaer til dokumentation efter varmhold og varmebehandling set, dokumentation set, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift