

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	
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	
07-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 13-12-2018	
Dato 18-12-2017	
Dato 15-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Følgende er konstateret, dørene til toilettet og til forrum stod alle åben ved kontrollens start. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Kontrolleret anvendelse af godkendt desinfektionsmidler, følgende er konstateret, virksomheden har ikke et godkendt desinfektionsmiddel. Vejledt her om.

Kontrolleret placering af vaskesøjle, følgende er konstateret, vaskesøjlen er installeret i forrummet til personale toilettet, vejledt om risiko for kontaminering og flytning af vaskesøjle.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdes af gulve i opvasker, køkken/barområde, Følgende er konstateret: gulvet under produktionsbord og under opvasker er ikke tilstrækkeligt renholdt. Væggen bag opvasker og på rør og slanger er der skidt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om renholdelse heraf samt om løsningsforslag.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Følgende er konstateret: Indvendig i opvasker langs kanter er der rødlige belægnings og i isterningmaskine er der sorte belægnings



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Masvino Vinbodega ApS**

Adresse Klosterport 4B

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37637238

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

langs kanter i kammert hvor isterninger produceres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling i indeværende år, ingen anmærkning.