

Kontrolrapport

Virksomhed **Vincaféen**

Adresse **Borggade 14**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **31691834**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| 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, 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 | 17-01-2019 | |
| Dato | 21-11-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | | |
| Dato | 08-11-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Følgende er konstateret, der er ikke forrum til personale toilettet, udenfor toilettet opbevares der fødevarer i køleskab og tørvarer på hylder. 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 opbevaring af vaske kurve til opvaskeren, følgende er konstateret, ekstra kurve til opvaskeren opbevares på gulvet. vejledt om opløft fra gulvet så risiko for kontaminering mindskes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr. Følgende er konstateret, i bunden af alle køleskabe er der ikke tilstrækkeligt renholdt. Gummi listerne i det ene køleskab i baglokalet er sort af skimmellignende belægninger. forholdet vurderes bagatelagtigt. vejledt om, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af vinduskarm ved vaske område, følgende er konstateret, vinduskarmen er slidt ned til rå træ. vejledt om vaskbare flader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

