

Kontrolrapport

Virksomhed **KÖD**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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	
10-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-07-2018	
Dato 26-09-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret adgang til hygiejnisk håndvask og papir. Stikvis kontrolleret temperature på køl og frost. Procedure for tilberedning af kød ved lave temperature. Procedure for adskillelse af forskellige råvaregrupper under tilvirkning og opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: Hovedkøkken, vandbad, ovne, bordkøl.

Følgende er konstateret: Der ses i grov køkken og opvaskeområdet, mange overflader med belægning og produktrester som ikke vurderes at være fra dagens produktion, både produktbærende og ikke produktbærende overflader. I kølerummet er gitter til køleanlæg belagt med en sort belægning og der ses produktrester på undersiden af hylder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at i lokaler hvor der opbevares og tilvirkes fødevarer skal renholdes.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/

Kontrolrapport

Virksomhed **KøD**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskine har belægning af madrester på siderne både foroven og forned. På bagsiden indeni opvaskemaskinen ses en rødlig belægning. Der er ved kontrollen foretaget billede dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Rengøring foretages med det samme og proceduren for rengøring af opvaskemaskine gennemgås og forbedres.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmholdelse, opvarmning, nedkøling og tilberedning ved lave temperaturer for August og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevarestyrelsen
Fødevarestyrelsen

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

10-12-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift