

Kontrolrapport

Virksomhed **Mix it up**

Adresse Gammel Munkegade 21

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36574240

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| 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 | |
| 26-02-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-05-2019 | |
| Dato 26-11-2018 | |
| Dato 06-06-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af forskellige fødevarer grupper i køl og frost herunder temperatur i køl og frost. Ok

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare rå hele løg i stål spande uden låg i forrummet til virksomhedens personaletoilet. Det vurderes til at der opbevares ca. 10 kg. løg i alt.

(Foto dokumentation er medtaget)

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi fjerner løgene med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Set procedure ved håndtering af salat buffet. Virksomheden anvender 3 timers rettesnor, hvor der bruges p-skiver. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Der er kraftige sorte belægninger inde i virksomhedens opvaskemaskine. Belægninger sider på opvaskemaskinen sider og på opvaskemaskinens drejearm.

