

Kontrolrapport

Virksomhed **Salling 1101**

Bistro
Adresse Søndergade 27
Postnr./By 8000 Aarhus C
CVR-nr. 35954716

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
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.	2
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	
15-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2020	
Dato 18-05-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 12-02-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer i kølerum og koldjomfruer samt opbevaringstemperatur heri. Set at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i produktionsområder. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for fremstilling af smørrebrød. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at personale, som håndtere fødevarer anvender ren og passende arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt på 30.000 kr. Følgende er konstateret: Der er kraftige sorte og hvide skimmellignende belægninger i virksomhedens køleskab, hvori der opbevares ost og salat. Belægningerne ses i toppen af køleskabet under en fastskruet plade. Der er ydermere gullige belægninger i området hvor der blæses kold luft ud i køleskabet. Billeddokumentation taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Køleskabet er rent inden du går igen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Der er kondens og rustdannelse på køleribber i virksomhedens kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det ikke vurderes til at udgøre en risiko for kontaminering af fødevarerne i kølerummet. Vejledt konkret om

