

Kontrolrapport

Virksomhed **Masvino Vinbodega ApS**

Adresse Klosterport 4B

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37637238

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 2 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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 | |
| 31-10-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 07-11-2019 | |
| Dato 13-12-2018 | |
| Dato 18-12-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret, dørene til forrum og til toilettet stod åben på kontrolbesøget, der er vejledt om lukning af døre på sidste kontrolbesøg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger De stod åben fordi han havde støvsuget før i dag og havde glemt og lukke dem.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Følgende er konstateret, gulvet i opvaske lokalet samt i køkken bag baren er der sorte belægninger. bag inventar er der produktrester. Kurve til opvaskemaskinen er der flere belægninger af medrester. På væggen bag grill er der belægninger af snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kunne han godt se, han vil få det rengjort. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
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

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget varmebehandling til 75 grader som et CCP. Virksomheden opvarmer ikke til 75 grader men langtidsvarmebehandler ved lave temperature (sous vide). Virksomheden har i deres risikoanalyse ikke risikovurderet denne aktivitet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger, Det viste han ikke man skulle. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden af kontrolrapporten.

Virksomheden er vejledt om at fødevarestyrelsen har udarbejdet et elektronisk redskab (SITTI), som er tilgængelig for virksomheder der varmebehandler ved lave temperature, på FVST.dk. Denne kan bruges som redskab til at risikovurdere aktiviteten.

