

Kontrolrapport

Virksomhed **Vaca Mejlgade ApS**

Adresse Mejlgade 17

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42100293

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 4 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 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 | | |
| 16-12-2021 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 13-10-2021 | |
| Dato | 05-08-2021 | |
| Virksomhedens egenkontrol | | |
| Dato | 22-06-2021 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur varmholdt opbevaring.

Bødeforelæg 10.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Kontrolleret temperaturen i varmholdte bønner i sauce, produktet blev varmholdt i kantine i vandbad med låg temperaturen i produktet blev målt til 48,3 grader C med indstikstermometer. I bunden af kantinen var temperaturen over 65 grader C. I varmholdt ris i kantine over vandbad med låg blev temperaturen øverst i risine målt til 54,7 grader C, i bunden af kantinen var produkttemperaturen over 65 grader C. Temperaturen øverst i produktet blev målt, ca 1-2 cm under overfladen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Bønnerne i sauce havde været uden låg under servering.

Kontrolleret køleopbevaring i køleskabe ved korrekt temperatur, OK. I koldjomfru var temperaturen øverst i majs

Kontrolrapport

Virksomhed **Vaca Mejlgade ApS**

Adresse Mejlgade 17

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42100293

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

17,1 grader C. Virksomheden forklarede at det skiftes ud hyppigt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. af temperatur for fødevareopbevaring.

Vejledt generelt om Opbevaringstemperatur.

Kontrolleret hygiejniske faciliteter til vask af hænder, OK. Kontrolleret vaske til fødevarer og opvask, OK.

Kontrolleret at der kun blev opbevaret fødevarer i lokaler der opfylder krav for fødevarelokaler, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejdsborde og vaske, OK. Kontrolleret at eksternt lager er skadedyrssikret, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: I virksomhedens risikoanalyse fremgår at køleopbevaring i disk, skal være under 5 grader C, termometer under kantiner i køledisk med kogt majs, viser 0,1 C. temperaturen aflæses og registreres i egenkontrollen. Temperaturen øverst i beholderen med majs blev målt til 17,1 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden forklarede at majsen, skiftes ud hyppigt, mellem hver og hver halve time.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Konkret vejledt, om at egenkontrolprogrammet skal revideres hvis fødevaresikkerheden styres på en anden måde end fastsat i egenkontrolprogrammet.

Kontrolleret dokumentation af varmebehandling, varmholdelse og køleopbevaring, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

16-12-2021

Dato