

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kødhjørnet**

v/ Leif Albrecht

Adresse Tordenskjoldsgade 66

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 25023056

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

## 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

07-02-2022



## Tidligere kontrol

Dato 29-06-2021	
Dato 27-05-2020	
Dato 18-09-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, temperaturer ok. Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer. Vejledt generelt om temperaturkrav for opbevaring. Følgende er konstateret: Der er ikke forrum fra toilet ud i produktionslokale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder. Gennemgået procedurer vedr. opbevaring af kølekrævende fødevarer udenfor køl, styres med tavle, ok. Gennemgået procedurer vedr. transport af fødevarer fra produktion i kælder til salgsområde. Vejledt generelt om overdækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køledisk, salgsområde. Mundtlig gennemgang af procedurer vedr. rengøring af produktionslokale, der vaskes med vand og sæbe og desinficeres, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Opvaskerum. Der ses net for vindue i opvaskerum. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kødhjørnet**

v/ Leif Albrecht

Adresse Tordenskjoldsgade 66

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 25023056

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer fra november 2021 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

07-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift