

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **VACA Mejlgade**

Adresse Mejlgade 17, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43643266

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		
12-01-2023		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato		
Dato		
Dato		

## 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, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske faciliteter til vask af hænder, både i tilvirkningsområder og på personaletoilet. At der ikke er direkte adgang fra lokale til toilet og fødevarelokaler. At fødevarer med kølekrav, opbevares ved korrekt temperatur i køleskabe og beskyttet mod forurening. Arbejdsgange for vask af salat, og beskyttelse mod krydsforurening. Arbejdsgange for intern holdbarhed af spiseklare fødevarer, som salsa, hvor der indgår ingredienser som udkåret fersk tomat, med holdbarhedsdato. At der er fastsat arbejdsområder til forskellige aktiviteter, så risiko for krydsforurening begrænses.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsområde bag disk.

Fødevestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **VACA Mejlgade**

Adresse Mejlgade 17, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43643266

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: I bageste lokale var der ansamling af smuds under fryser i lokalet, der ikke så ud til at være fra denne arbejdsdag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fødevarelokaler, skal holdes rene og gulve bør være rene ved arbejdsdagens start, også under udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse i arbejdslokaler

Følgende er konstateret: I køleskab var der hylde, hvor plastbelægning var slidt af, og underliggende stål, fremstod rusten. I bageste lokale, der er dels et hul i gulvet, bag blødgøringsanlæg til vand, og revner i gulvet foran fryser og vask, der gjorde at gulvet ikke var fuldt vandtæt. Ved siden af fryser fremstod el-dåse, uden låg og åbent til kabelsamlinger, og var således ikke vandtæt og begrænsede muligheden for rengøring af området. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring af kølevarer, for varmholdt opbevaring, for varmebehandling og for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden ejerskifte, for køleopbevaring, varmholdt opbevaring, varmebehandling.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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