

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kød**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

02-07-2018



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 26-09-2017 |  |
| Dato |            |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af procedurer ved modtagelse af kød, datomærkning, sprobarehed, nye procedurer igangsættes til august. Udsækning af kød pt. adskilt fra håndtering af spiseklare produkter, set, ok. Gennemgang af procedurer ved sous vide, varmholdning, udsækning af kød til tartar samt holdbarhedstider. Materiale vedr. kødkvalitet ved håndtering af kød til tarter eftersendes. Temperaturer samt adskillelse ved opbavering i diverse kølere, set, ok. Adgang til separat håndvask i køkkenområde, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, ved opskæring af fersk kød, i kølerum samt i køleskabe. Det oplyses at bag opvask og i vinkøler rengøres d.d., ok. 2 opvaskemaskiner med skyl over 80 grader, ok. Isterningsmaskine rengøres og desinficeres 1xugentlig, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram, risikoanalyse samt regelmæssig dokumentation efter fastsatte frekvenser, ok. Procedurer vedr. tartar tilføjes arbejdsgange og risikoanalysen vedr. sous vide ved 56 grader opdateres, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Personalet i køkkenet er faglært eller under uddannelse, ok. Al personalet gennemgår



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kød**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden håndbog for procedurer i virksomheden, egenkontrol og personlig hygiejne, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

02-07-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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