

Kontrolrapport

Virksomhed **Studentarhus Aarhus**

kælder

Adresse Nordre Ringgade 3

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27364039

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	20-11-2017
Dato	02-12-2015
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikvis kontrolleret temperatur på køl og mælke køl til kaffemaskine. Kontrolleret gode arbejds gange vedrørende tilvirkning af fødevarer. Kontrolleret mulighed for hygiejnisk vask af hænder, med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: Opvaskemaskine, køleskabe, ovn, overflader hvor der bliver tilvirket fødevarer.

Vejledt konkret om at miljøer hvor der opbevares eller produceres fødevarer skal holdes rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Gulv, opvaskemaskine, køleskabe. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om af overflader skal være i en sådan stand, at de let kan rengøres.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse.

Følgende er konstateret: Der er ikke taget temperatur kontrol ved varemottagelse, hverken af frosne eller kølekrævende fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der skal tages temperatur kontrol af kølekrævende råvarer ved varemottagelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk