

# Kontrolrapport



Virksomhed **Perchs Tea Room**

Adresse **Volden 3**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **35230130**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**12-02-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 20-11-2018 |  |
| Dato | 27-02-2018 |  |
| Dato | 10-07-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse, følgende er konstateret. I køkkenet opbevares der rengøringsmidler på hylde over produktionsbord, Vejledt omkring løsningsforslag.

gennemgået procedure for måling af opbevaringstemperatur, her er vejledt om at der ikke kun måles temperatur om morgen med også når køleskabet er belastet samt at dr kan lægges køleelementer ved letfordærlige fødevare hvis temperaturen måles for højt.

Hygiejne: Rengøring: Stikvis kontrolleret køkken med inventar og lager, ingen anmærkning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling sidste 3 måneder, ok Vejledt om ugentligt frekvens af opbevaringstemperatur.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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