

# Kontrolrapport



Virksomhed **Matematisk Institut - Kantine**

Adresse Universitetsparken

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 46288513

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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-11-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-09-2019	
Dato 15-11-2018	
Dato 07-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse af råvarer samt opbevaringstemperatur på køl, ok.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået brug af hansker og håndvask, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning af salatbar, ok. Gennemgået procedure for håndtering af bælgrugter gennem hele processen fra i iblødsætning til kogning, virksomheden har gode arbejdsgange omkring det, ok. Gennemgået brug af hansker og håndvask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok. Vejledt omkring højre frekvens af renholdelse køleskabslåger/håndtag.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler, virksomheden har glatte og vaskbare overflader, ok. Vejledt omkring vedligeholdelse af lofter i de varme køkkener, disse er ved at være nedslidte og er ikke længere rengøringsvenlige. Virksomheden oplyser at der tages kontakt til bygningsansvarlige.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan, ok.

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