

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Rustikke ApS**

Adresse **Mejlgade 20, st**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **32883885**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-02-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-01-2019	
Dato	20-07-2017	
Dato	04-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse med mistanke om sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af fødevarer, og ved korrekt temperatur, OK.

Kontrolleret beskyttelse mod kontaminering, under fremstilling forud for aftenmenu, ingen anmærkninger. Kontrolleret hygiejniske faciliteter til vask af hænder, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, herunder gulv under inventar, og i opvaskeområde, udstyr, køleskabe m.v. OK.

Kontrolleret renholdelse af kælderlokale, med opbevaring af vin, og adgang til kølerum og tørvarelager, der var områder af gulvet på gangbanen, hvor gulvet havde ansamling af smuds. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, særligt for varmebehandling, nedkøling og opbevaringstemperatur, OK. Kontrolleret egenkontrolprogram og kritiske grænser, OK.

Kontrolleret registrering af egenkontrollens resultater i elektronisk egenkontrolprogram, OK. Gennemgået anvendte målemetoder, OK.

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk