

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aros Restaurant - Wine & Food**

Adresse Aros Alle 2, 8

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39799928

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-03-2022	😊
Dato 23-02-2022	😊
Særlige mærkningsordninger	😊
Dato 03-11-2021	😊

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer, herunder at uemballerede ferske fiskevarer opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Bødeforelæg fremsendt, 15.000 kr.

Følgende er konstateret: I det store kølerum i køkkenet er der med kalibreret indstikstermometer målt en opbevaringstemperatur på 5,8 grader C samt en produkttemperatur på 6,3 grader C på fersk uemballeret kulmule, herunder 3 bradepander med kulmulefilet i stykker.

Virksomheden oplyser at produktet har været under forarbejdning og har været opbevaret i kølerummet i cirka én time. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på hurtigst muligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt procedurer for adskillelse af rå- og færdigvarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opvaskemaskine, opvaskeområde, synlige produktbærende overflader, isterningemaskine samt små køleenheder i køkken.

Følgende er kontrolleret: Rengøring af blæseenheder i kølerum

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Aros Restaurant - Wine & Food

Adresse Aros Alle 2, 8

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39799928

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i køkken samt i lagerlokale.

Følgende er konstateret: Bag blæseenhed i kølerum i køkken ses støvdannelse på blæseenheden, på ledningen samt på loftet, og i blæseenheden i lagerlokalet ses små mørke pletter inde i blæseenheden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvens af blæseenheder i kølerum i køkken samt i lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring køl og frost, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse i perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Fotodokumentation er taget.

Fødevarestyrelsen

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

05-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk