

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DUUS VINKÆLDER**

V/PETER KRAGH

Adresse Østerågade 9

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 15700742

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

26-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 12-04-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 16-12-2022	
Dato 10-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder temperaturkontrol af køle- og fryseenheder. Set tilberedning af varme retter. Ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Vejledt om grydernes placering ved direkte siden af åben trappe, således at der ikke er risiko for forurening af gryderne under rengøring af trappe.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse givet ved forrige tilsyn. Der er kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Røremaskine placeret i bagerafsnit er belagt indtørret gulfarvet produktrester og plamager af fedt, der dråber. I samme rum er placeret en pålægsmaskine, hvor fødderne er belagt indtørret hvid/sortproduktrester af ældre dato. Under bordet er placeret to kvartpaller af plastik med

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 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 **DUUS VINKÆLDER**

V/PETER KRAGH

Adresse Østerågade 9

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 15700742

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indtørret produktrester.

I Kølerum er der gulligfarvet fedtstriber, der løber ned af væggen. Undersiden af nogle i kølerum, fremstår med gulligfarvet fedtpletter/plamager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er gået igang med en grundig rengøring og har en vedligeholdelsesplan, så vi er næsten i mål.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vedligeholdelsesplan for fremtidig vedhold af produktionsområde.

Vejledt om vedligehold af mikroovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmholdelse af fødevarer. Virksomheden har sat en frekvens på minimum én gang månedligt for dokumentation af varmholdelse af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varmholdelse af fødevarer.

Vejledt om SiTTi omkring sikker opvarmning og nedkøling på Fødevarestyrelsens hjemmeside, samt brugen heraf.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens månedlige dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmholtes af saucer, opbevaringstemperaturer og opvarmning/nedkøling.

Vejledt om Fødevarestyrelsen eksempel på egenkontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk