

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AWC**

Adresse Irma Pedersens Gade 2D

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38114751

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.	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 indskærper givet før 2022

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

11-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af pålæg, ost og mælkeprodukter, er på køl under 5 grader, ok. Procedurer ved tilberedning og varmebehandling af sandwich og stegning af pommes frites herunder olieskift, temperatur mv. gennemgået uden anmærkninger. Der er adgang til 2 vaske, hvoraf den ene forbeholdes håndvask og anden vask til opvask, pt. ikke fødevarer til skylning.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse ved friture, stegere, vaske, arbejdsoverflader og i kølere set og fundet i orden. Efter vask af kopper, udstyr mv. desinfektion pt. med kogende vand, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse udarbejdet og fundet dækkende for aktiviteter og når der tilføjes allergener og stegning i olie, ok. Herudover set egenkontrolprogram og igangsat dokumentation efter kontrol efter varemodtagelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **AWC**

Adresse Irma Pedersens Gade 2D

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38114751

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleopbevaring og varmebehandling, set fra start til d.d., ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

11-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift