

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sct. Oluf anno 2023**

Adresse **Mejlgade 33**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **44029227**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

20-09-2023



Tidligere kontrol

Dato **02-06-2023**



Dato **30-05-2023**

Virksomhedens egenkontrol



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af emballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare ca. 1,5 kg fersk torsk i et kølebord i køkkenet. Virksomheden informere fødevarestyrelsen at de har opbevaret fisken i kælenheden siden d 19.09.2023. Der bliver målt med et kaliberet

indstiks-termometer en kerne temperatur på 3,5 grader hvoraf 0,4 grader skal fratrækkes grunde kalibrering af termometeret.

Der bliver målt med et kaliberet indstiks-termometer en lufttemperatur i kælenheden på 5,0 grader, hvoraf 0,4 grader skal fratrækkes grunde kalibrering af termometeret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider fisken ud og får styr på temperaturen i kølebordet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Køkken, gulve, vægge, hylder, loft, bordoverflader, stegesektion, emhætte, køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

35 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 **Sct. Oluf anno 2023**

Adresse **Mejlgade 33**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **44029227**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, fra forrige kontrol til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er taget foto dokumentation under dagens kontrol.

Fødevarestyrelsen

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

20-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk