

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aars Hotel ApS**

Adresse Himmerlandsgade 111

Postnr./By 9600 Aars

CVR-nr. 34722978

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-11-2019	
Dato 14-06-2019	
Dato 06-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes at fødevarer skal opbevares under hygiejniske forhold.

Følgende er konstateret:

Fødevarer står direkte på gulvet i fryserum og kølerum, i fryserum er der begyndende optøning så der er dryp på gulv og kasser. I kølerum er der på gulvet urene overflader med produktrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er nogle af varerne der lige er ankommet, vi skal have ryttet ud og grovsorteret.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fotodokumentation er medtaget.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, 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:

Det generelle billede er at rengøring ikke er i styring, og rester

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Aars Hotel ApS**

Adresse Himmerlandsgade 111

Postnr./By 9600 Aars

CVR-nr. 34722978

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fra fødevareproduktion ses på mange overflader på og imellem inventar flere steder.

To ovne med tydelige sorte belægninger og fastbrændt materiale på alle sider indvendigt. Håndtag, drejeknapper og øvrige overflader udover ovnrummet er fedtede og har gule fedtede belægninger.

Udsugninger i tilvirkningslokale fremstår fedtede med dråbedannelse af olielignende væske, der er stænkpletter på og omkring udsugninger.

Mellem komfur og friture er der stænk og rester fra ikke nylig fødevareproduktion.

køleskabe overfor komfur er opklodset med betonfliser og servingsfad er ikke rengøringsvenlige flader og fremstår med rødlige og hvide belægninger.

Pålægsmaskine, røremaskiner, brødrister og mikrobølgeovn fremstår med produktrester der ikke er fra dagens produktion.

Ventilation inden i kølerum fremstår med stænk, samt gule og mørke plamager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi retter forholdet med det samme, og sætter gang i en hovedrengøring.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fotodokumentation er medtaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Tætningsliste på fryserdør, køleskabe, kølerum, ovne slutter ikke tæt, de er møre og flere steder slutter listerne ikke sammen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De trænger til at blive skiftet.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Information om Fødeveststyrelsens kontrol og retssikkerhed er udleveret ved tilsynet.

Fødeveststyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift