

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aure ApS**

Adresse Krudtløbsvej 8

Postnr./By 1439 København K

CVR-nr. 44538210

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er udført på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Fødevarestyrelsen er ikke bekendt med forbrugerens identitet. Tilsynet har givet anledning til en drøftelse om korrekt registrering ved FVST. Virksomheden har efter forbrugerhenvendelsen til kontroltidspunkt ladet sig registrere ved Fødevarestyrelsen. ok. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Drøftet forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generelt vejledning om norovirus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aure ApS**

Adresse Krudtløbsvej 8

Postnr./By 1439 København K

CVR-nr. 44538210

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Vejledt om rengøringsvenlig lofter over anretter køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og frementering. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra opstart til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCP'er.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside: <https://www.restaurantaure.dk/>

Fødevarestyrelsen gør opmærksom på reglerne om offentliggørelse af kontrolresultater ved salg af fødevarer på andre digitale platforme end din egen hjemmeside. Reglerne kan være relevante for dig. Retningslinjerne er beskrevet i kapitel 10 i "Vejledning om offentliggørelse af kontrolresultater på fødevareområdet".

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk. Virksomheden er nu registeret ved FVST.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smilemærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, kosttilskud, berigede fødevarer, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk