

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aarhus Kødengros ApS**

Adresse **Viaduktvej 7**

Postnr./By **8260 Viby J**

CVR-nr. **43150944** Aut.nr. **2203**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Der er foretaget gebyrbelagt opfølgende kontrol - 2. besøg. Der er udleveret retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under oplagring (fødevarer, emballage): Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle- og frostrum, OK.

Kontrolleret temperaturer i køle- og frostrum, OK.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret rengøring i køle- og frostrum, OK. Desuden kontrolleret renholdelse af varebil, som bruges til udbringning af fødevarer, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse (lokaler og udstyr) i køle- og frostrum, OK. Der ses enkelte steder isdannelse i loftet i frostrum og i kølerum langs gulvet, der vender over mod frostrum. På den baggrund vejledes konkret om fokus på vedligeholdelse med henblik på forebyggelse af kondens-/isdannelse.

Kontrolleret vedligeholdelse af transportmidler: på kontroltidspunktet ses en varebil ved læsserampe. Chauffør oplyser, at han er returneret efter vareudbringning.

Kontrolleret renholdelse i varerum, herunder gulv, vægge, køleanlæg, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Vedr. skriftlige procedurer og overvågning af CCP'er: virksomheden har i sin risikanalyse udpeget temperatur ved varemodtagelse, køle-/frostoplagering og temperatur under transport som kritiske kontrolpunkter, CCP'er.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, køle-/frostoplagering og transport (marts 2024), OK. Vedr. temperaturkontrol ved produktion af hakket kød vejledes konkret om sikring af overholdelse af krav til hakket kød - nedkøling til max. 2 grader straks efter produktion.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. på seneste udgående faktura, OK.

21-03-2024

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk