

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Spicy**

Adresse **Sønder Allé 34, kl**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **43785885**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2024



Tidligere kontrol

Dato 12-10-2023	
Godkendelser m.v.	
Dato 03-08-2023	
Godkendelser m.v.	
Dato 20-06-2023	
Godkendelser m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

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

Det indskærpes, 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: I koldjomfru i udsalgsområde er der

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 **Restaurant Spicy**

Adresse Sønder Allé 34, kl

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43785885

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

hvide kasser med pizzadej der fremstår med sorte belægninger der kan skrubes af. Indvendig i samme koldjomfru sidder der produktrester på kanterne. I virksomhedens produktionskøkken i kælderens fremstår fugerne på gulvet med sorte belægninger. I samme lokale er der under komfur massive fedtede belægninger på gulvet. På loftet til venstre for opvaskemaskine er der sorte skimmel-lignende belægninger, samt dråbesannelse af fedt. På loftet over reol med opbevaring af gastrobakker er der ligeledes dråbesannelse af fedt. I samme lokale er der et køleskab i hjørnet hvor gummilisten på lågen er med massive sorte skimmel-lignende belægninger. I baglokale ved produktionskøkken er der en fryser, hvor der på låget er fedtede belægninger der kan skrubes af.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det får vi styr på til næste gang.

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

Fotodokumentation optaget.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse. Virksomheden har blandt andet opbevaring af kølekrævende fødevarer og varmebehandling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg ved ikke hvad risikoanalyse er, den får jeg styr på til næste gang.

Indskærpelse 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. Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: Registrering ved Fødevarestyrelsen. Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Spicy**

Adresse Sønder Allé 34, kl

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43785885

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

02-05-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk