

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed II **Locale Guldsmedgade**

Adresse Guldsmedgade 36

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40329471

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.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-09-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 02-01-2024	
Dato 24-11-2022	
Dato 28-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk vask med rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangsftørringer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ses grønlig skimmellignende belægning på blæser i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renhold.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring af fødevarer på køl herunder målt temperatur og adskillelse. Virksomheden benytter sig af 3-timers rettesnor til opbevaring i kølebro, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Vedligeholdelse af aluminiums tallerkner.

Følgende er konstateret: Der ses riller i aluminiumstallerknerne. Rillerne er ikke så dybe. Der ses ikke støv eller aflejninger fra materialet.

Virksomheden kan redegøre for renhold af aluminiums tallerknerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligehold af

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed II Locale Guldsmedgade

Adresse Guldsmedgade 36

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40329471

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aluminiumstallerkner.

Vejledt omkring vedligehold af hylder ved vinduer i baglokale.

Vejledt generelt omkring skadedyrssikring, konkret vejledt omkring skadedyrssikring af vinduer i baglokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer på køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer for perioden 01.01.24 til d.d.

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.

Fødevarestyrelsen

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

12-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift