

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Faour**

Adresse Kristine Niensens Gade 9

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 31138116

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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	
<b>19-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-02-2023	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger. Temperaturer i kølediske, åben køledisk og kølerum i kælder målt under 5 grader. Fersk marineret kød, dressing, salater i kølediske og kølerum er datomærket og overdækket, set, ok. Procedurer ved varmebehandling over 75 grader, ok og varmholdelse over 65 grader målt, temperatur ok. Desinktionsmiddel anvendes efter opvask, vejledt generelt om anvendelse efter endt rengøring og at kogende vand også kan anvendes til desinfektion. Der er adgang til hensigtsmæssigt placeret håndvask. Opvask i centralt opvaskerum. Service efterses for skår og der ses flere tallerkner med skår, det oplyses at der er obs. og at disse udskiftes.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i produktionsområde, i kølere samt ved vaske og stege område set og fundet i orden. Drøftet rengøring i højde - opgave er igangsat og det forventes der fremadrettet rengøres regelmæssigt. Rimdannelse i frostrum konstateret, der er megen isdannelse på emballerede fødevarer i frostrum, hertil oplyses procedurer ved optøning i kølerum og rengøring derefter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om fjernelse af isdannelse, efterse døre således den lukker tæt samt obs. på indblæsning mv.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Faour**

Adresse Kristine Nielsens Gade 9

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 31138116

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden anvender Internet baseret egenkontrolprogram og risikoanalyse. Set regelmæssig ugentlig dokumentation efter kontrol ved varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling og varmholdelse, fra sept. 23, januar, marts og sep. 2024, fundet i orden. Nedkøling fortages pt. ikke - ingen dokumentation.

Godkendelser m.v.: Basisoplysninger og risikoaktiviteter er opdateret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

19-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift