

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **VACA Mejlgade**

Adresse Mejlgade 17, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43643266

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>26-09-2024</b>	

Tidligere kontrol	
Dato 18-07-2024	
Dato 10-06-2024	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 27-03-2024	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret vaske til fødevarer, opvask, håndvask, OK. Kontrolleret opbevaringstemperatur ved øleopbevaring af varer med kølekrav, OK. Kontrolleret temperatur ved varmholdte fødevarer, OK. Kontrolleret beskyttelse mod forurening ved håndtering af fødevarer, til udlevering og servering, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: bageste arbejdslokale og køkkenområde bag disk. Dog var der plast/gummi lister på kølebord, hvor der var sorte belægninger, på alle 4 låger i bord nærmest vindue. listerne var så defekte, at de var meget vanskelige at rengøre. Der var ansamling af misfarvet smuds ved pap, under beslag til defekt hjul under kølemøblet. Ved siden af opvaskemaskine, under vask var der våd misfarvet belægning, af diverse rester, området var særligt vanskeligt at rengøre på grund af elinstallationer og rørføring. se under vedligeholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Der plast plast/gummi lister på kølebord, hvor der var sorte belægninger, på alle 4 låger i bord

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **VACA Mejlgade**

Adresse Mejlgade 17, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43643266

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nærmest vindue. listerne var så defekte, at de var meget vanskelige at rengøre. Der var ansamling af misfarvet smuds ved pap, under beslag til defekt hjul under kølemøblet. Ved siden af opvaskemaskine, under vask var der våd misfarvet belægning, af diverse rester, området var særligt vanskeligt at rengøre på grund af elinstallationer og rørføring. Gulv i bageste arbejdslokale ved overgang til serveringslokalet, er ikke tætsluttende i overgangen, så gulvet er ikke vandtæt.

Ved afgørelsen er der lagt særlig vægt på at den manglende vedligeholdelse, har gjort det vanskeligt at rengøre virksomheden. Foto optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er planlagt udskiftning af gulv i virksomheden, der afventer fastsættelse af dato, der er planlagt udskiftning af ovenstående kølebord.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for seneste måned for køleopbevaring og varmholdelse i henhold til egenkontrolprogram.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen 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.

Fødevarestyrelsen

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

26-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift