

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Melværk Aarhus Ø**

Adresse Helga Pedersens Gade 37, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41468572

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.	
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. Vises 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	
10-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 21-02-2024	
Dato 06-12-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer ved opbevaring i køler under 5 grader kontrolleret ved måling og aflæsning på display, ok. Der modtages dej og tilbehør til pizza fra anden egen registreret virksomhed, alle råvarer er tilberedt og klargjort til brug på pizza - der er ingen håndtering af fersk kød, uskyllede grøntsager mv., set, ok. Pizza tilbehør står fremme på bord klar til brug, hertil oplyses at der tages små portioner ud og at det anvendes indenfor 3 timers rettesnor. Der er adgang til separat håndsvæk og opvaskevask, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse på arbejdsoverflader, i køler, i opvaskemaskine set og fundet orden. Opvask er med skyl over 80 grader, ok. Gulveoverflader er af beton og overfladebehandlet med støvbinder og kræver daglig gulvvask, det oplyses, at gulve vaskes dagligt efter endt arbejde.

Virksomhedens egenkontrol: Der dokumenteres regelmæssigt ugentligt efter varemottagelse og køleopbevaring set, ok.

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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