

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pihlkjær**

Adresse **Mejlgade 28**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **29242666**

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

Denne kontrol, dato	
15-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 21-03-2023	
Dato 26-04-2022	
Dato 03-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring.

Vejledt omkring brug af desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleenheder herunder gummilister.

Gennemgået vedligeholdelsesplan, der sker vedligeholdelse fra midt december til midt januar, hvor der lukkes ned.

Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: Døren fra køkkenet til udeomgivelserne står åben da kontrolbesøget starter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pihkjær**

Adresse **Mejlgade 28**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **29242666**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

15-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift