

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Stromboli**

Adresse Jægergårdsgade 88

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35176543

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		
29-10-2024		
Tidligere kontrol		
Dato	15-11-2023	
Dato	02-11-2023	
Dato	20-09-2023	
Mærkning og information		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleenheder, herunder målt temperaturer og kontrolleret at fødevarer er adskilt og beskyttet mod kontaminering ved tildækning.

Gennemgået procedurer for håndtering, opvarmning og nedkøling af kebab.

Følgende er konstateret: Der mangler engangsftørring ved håndvask på personaletoilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken ved restaurant samt køkken i baglokale. Kontrolleret køleenheder, opvaskemaskine, friture, mikroovn, gulve og overflader, borde og hylder. Virksomheden har redegjort for rengøring af termokasser der anvendes til levering af retter ud af huset, herunder desinfektion af termokasserne med godkendt desinfektionsmiddel. Vejledt om at rengøring og desinfektion udføres i to adskilte arbejds gange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for personlig hygiejne samt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

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

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Stromboli**

---

---

Adresse Jægergårdsgade 88

---

Postnr./By 8000 Aarhus C

---

CVR-nr. 35176543

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndtering af buffét som styres ved 3 timers rettesnor.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for perioden juli 2024 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødeareaktiviteter.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

29-10-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift