

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Aros pizzeria**

Adresse Grønnegade 101, st th

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 44046849

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
18-12-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 23-10-2024	
Dato 21-08-2024	
Dato 07-05-2024	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning af pizza, ok. Kontrolleret adskillelse af råvarer samt målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleneheder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken. Ingen anmærkninger til vægge, borde og gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Virksomheden har mundligt oplyst omkring vejlehedelsesplanen. Følgende er udskiftet siden forrige kontrolbeøg, bordplade, armetur på badeværelset, der er nymalet på malet personalefaciliteterne, uden anmærkninger. Vejledt omkring at få træoverflader bør behandles således at de fremstår glatte og vaskbare

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur og varemottagelse, for perioden oktober 2024 til d.d. uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

