



Virksomhed Aarhus Universitet, Flakkebjerg

Adresse Forsøgsvej 1

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 31119103

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

## Kontroltype og -aktivitet

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

24-02-2016



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 23-09-2015 |  |
| Dato | 07-11-2014 |  |
| Dato | 03-04-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering/ opbevaring samt temperatur af fødevarer i køle/frostbokse i produktionskøkken og på lager, ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret i produktionskøkken, opvaskerum og buffet- område, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret i produktionskøkken, opvaskerum og buffet-område, ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring og

opvarmning/nedkøling fra 1 januar 2016 og til dagsdato, ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift