

Kontrolrapport

Virksomhed **Kød**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	26-09-2017	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af procedurer ved modtagelse af kød, datomærkning, sprobarehed, nye procedurer igangsættes til august. Udskæring af kød pt. adskilt fra håndtering af spiseklare produkter, set, ok. Gennemgang af procedurer ved sous vide, varmholdning, udskæring af kød til tartar samt holdbarhedstider. Materiale vedr. kødkvalitet ved håndtering af kød til tarter eftersendes. Temperaturer samt adskillelse ved opbavaring i diverse kølere, set, ok. Adgang til separat håndvask i køkkenområde, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, ved opskæring af fersk kød, i kølerum samt i køleskabe. Det oplyses at bag opvask og i vinkøler rengøres d.d., ok. 2 opvaskemaskiner med skyl over 80 grader, ok. Isterningsmaskine rengøres og desinficeres 1xugentlig, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram, risikoanalyse samt regelmæssig dokumentation efter fastsatte frekvenser, ok. Procedurer vedr. tartar tilføjes arbejdsgange og risikoanalysen vedr. sous vide ved 56 grader opdateres, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Personalet i køkkenet er faglært eller under uddannelse, ok. Al personalet gennemgår



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kød**

Adresse Åboulevarden 23, St

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36018550

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden håndbog for procedurer i virksomheden, egenkontrol og personlig hygiejne, ok.