

Kontrolrapport

Virksomhed **Klokken Aarhus ApS**

Adresse **Mindegade 6**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39269465**

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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-06-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse og opbevaringstemperatur i kølerum og køleenheder, hygiejniske håndvaskefaciliteter og procedure omkring varmholdte saucer, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder: 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne, 2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn, 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré.

Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for at foretage varmebehandling ved en sådan kombination af tid og temperatur, at burgerbøffer er sikre. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at de mediumsteger hakkebøffer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at virksomheden skal dokumentere at den anvendte metode til varmebehandling er sikker, eller opvarme til min 75 grader c i hele hakkebøffen, eller portionsvis servere kød som forbrugeren ikke ønsker gennemstegt. Henvist til § 25 i hygiejnebekendtgørelsen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Klokken Aarhus ApS**

Adresse **Mindegade 6**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39269465**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken, kølerum, opvaskemaskine og barområde, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra årsskiftet til d.d. Vejledt om at virksomheden overholder de af virksomheden fastsatte frekvenser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR og p.nr. CVR nr ok. Følgende er konstateret: Virksomheden har fået nyt p.-nr. som ikke er meldt ind til FVST. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Det nye p.nr. (1023506404) er opdateret i registrering hos FVST.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-03-2019

Dato