

# Kontrolrapport

Virksomhed **Miro Vin P/S**

Adresse **Marstrandsgade 2**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **37998729**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**30-10-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 26-03-2018 |  |
| Dato | 21-11-2016 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret stikprøvevis temperatur i køleskabe og fryser. Ok

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af forskellige fødevarer grupper på køl og frost. Ok

Kontrolleret at der er adgang til hygiejniske håndvaske faciliteter med sæbe og papir. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, opvaske område, opvaskemaskine, lager, pålægsmaskine, køleskabe og fryser. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis egenkontrollen fra februar 2019 til d.d. for opvarmning, opbevaring, nedkøling, varmholdelse og varemottagelse. Ok  
Kontrolleret at virksomheden risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)