

Kontrolrapport

Virksomhed **MIB PAKHUSENE II**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 2**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

17-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, buffet og selvbetjening, sporbarhed, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter. Virksomheden er bekendt med offentliggørelse, kontrollens opgaver, generelle tilberedningsmetode og risisi, personlig hygiejne og instruktion af personale.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer ved håndtering i produktion, ved opbevaring på køl og frost mht. til overdækning, temperaturer, mærkning mv., set og fundet i orden. Tilberedningemetoder langtidsstegning over 75 grader, klargøring af kødtil brug ved tartar, fermentering, gennemgået, uden anmærkninger. Vejledt om styring af tid/temperatur ved suisvide tilberedning ved 54 grader, materiale udleveret. Adgang til separete håndvaske, fødevarevaske og opvaskevask, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler nyetableret med vaskbare overflader, med nyt inventar og udstyr, set og fundet i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse, egenkontrolprogram og udpegede ccpér til regelmæssig kontrol set, ok. Vejledt om krav til risikoanalyse for tilberedning af tartar, suousvide og fermentering.

Mærkning og information: Skilt med allergener opsat, liste over



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MIB PAKHUSENE II**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 2**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

allergener set, ok. Vejledt generelt om sporbarhed mellem egne virksomheder. Set faktura for indkøb af fisk, kød, kolonialvarer og grøntsager, ok.

Godkendelser m.v.: Første tilsyn i lokalerne efter opstart. Pt. åben i aftenrestaurant, fast menu og forudbestilling, plads til ca. 90 personer. Senere igangsættes servering ved buffetservering til husets ansatte, ca. 600 frokost spisende. Lokaler deles med anden virksomhed - adskillelse/særskilte områder, ok. Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-06-2020

Dato