

Kontrolrapport

Virksomhed **APM Terminals Århus V/ Cheval**

Blanc

Adresse Østhavnsvej 43

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 26107911

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.	1
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

02-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	29-03-2019	
Dato	26-11-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse samt temperaturer ved opbevaring og tilberedning af fødevarer set, ok. Nedkøling foretages i flade gastrobakker med stor overflade, samles derefter i mindre bølter til køl/frost, ok. Adgang til håndvaskefaciliteter, ok. Herudover er der adgang til fødevarevaske og opvaskevask, ok. Følgende er konstateret: I forrum til toilet er der etableret kontorområde tæt ved dør til toiletrum og ofte er det svært at holde dør lukket fra forrum til køkkenområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet der adgang til andet personaletoilet og toilet ved forrum/kontor sjældent anvendes. Vejledt konkret om der ikke må være direkte adgang fra toiletområder (toilet og forrum) til lokaler hvor der tilberedes fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenområde, i kølerum/fryser, ved opvaskeområde, arbejdsborde, mv. set og fundet i orden. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, set, ok

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram, risikoanalyse fundet dækkende for aktiviteter. Set regelmæssig dokumentation efter kontrol af udpegede ccp'er fra midt 2020 til d.d., ok. Vejledt om dokumentation efter tilberedning ved varmebehandling af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

