

Kontrolrapport



Virksomhed **AU Stakladen v/Jespers**

Torvekøkken Aps

Adresse Fredrik Nielsens Vej 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24997189

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-02-2021



Tidligere kontrol

Dato 02-09-2020	
Dato 11-11-2019	
Dato 16-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er udført starthjælps tilsyn i Covid-19 lukket periode, flere kølere og fryser var slukkede og der var ingen fødevarer i virksomheden. Vejledt omkring opbevaring af rent arbejdstøj i lukkede reol eller skabe da arbejdstøjet er placeret på gangarealer.

Hygiejne: Rengøring: kontrolleret renholdelse af lokaler, ok. Virksomheden oplyser at gulve behandles inden opstart således at kalk og saltmærker fjernes. Produktionskøkkenet, køle og frostrum mm. rengøres inden opstart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af produktionskøkken

Følgende er konstateret: flere steder er der knækkede fliser, fuger som er flossede, lidt nedslidte gulvflader.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed AU Stakladen v/Jespers

Torvekøkken Aps

Adresse Fredrik Nielsens Vej 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 24997189

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder ovenstående

Virksomhedens egenkontrol: virksomheden har elektronisk egenkontrol, ok. Der er endnu ingen dokumentation på skemaer grundet nedlukning

Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre, virksomheden indsender p
nummer snarest.

Særlige mærkningsordninger: virksomheden er vejledt omkring det økologiske spisemærke og at skema findes på FVST hjemmeside og kan indsendes efter at virksomheden har været i drift i over 3 mdr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-02-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift