

Kontrolrapport



Virksomhed **Massale**

Adresse Randersvej 23, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 41626925

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.	
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

29-03-2021



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2020	
Dato 27-06-2019	
Dato 19-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Ved indtræden i køkken kl ca 1530 stod 4 stk. 9 liters spande

med varm sauce i spandene med låg på, på stålbord. i

køkken/opvaskelokale. Virksomheden forklarede at de var

produceret for en time siden, carriesauce med løg, at

spandene var under nedkøling og ville blive sat under bordet i

køleskab, om yderligere 4 timer, og da ville være kølet ned til

mellem 3 og 4 grader C. Senere forklarede virksomheden at

spandene med sauce kun stod midlertidig på bordet og skulle

anvendes senere, Spandene stod stadig på bordet kl ca 1745,

her blev temperature øverst i 1 spand målt til 52 grader C som

overfladetemperatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at såfremt fødevarer hvor der kan vokse

sygdomsfremkaldende mikroorganismer eller giftstof,

opbevares uden temperaturkontrol, må det kun foregå i korte

perioder, hvor det er nødvendigt af praktiske grunde under

produktionen og må ikke have karakter af opbevaring. Såfremt

der foregår nedkøling skal der var klare arbejdsgange der sikrer

at temperaturen ikke gør nogen sundhedsrisiko, f.eks. fra 65

grader C til under 10 grader c på højst 3 timer. Virksomheden

bør udarbejde klare og entydige arbejdsgange der sikrer at det



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Massale**

Adresse Randersvej 23, st tv

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 41626925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kun er kortere perioder, hvor varme fødevarer er uden temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Under bord med vask var der væsentlige rester af smuds, som ikke var fra samme arbejdsdag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Kontrolleret dokumentation for nedkøling for de seneste 3 måling, der foreligger dokumentation af nedkøling, inden for de kritiske grænser. Kontrolleret dokumentation af opbevaringstemperatur for kantiner med kølet varmebehandlet kød for seneste 3 perioder, der var dokumentation for målt temperatur 5 grader for alle 3 dage. Ved tilsynet blev temperaturen i kogt kyllingekød målt til 8,4 grader C. Virksomheden forklarede efterfølgende at kølekantinerne blev styret ved hjælp af 3 timers rettesnor. Og at kokken holdt øje med tiden på uret i køkkenet. Der kunne ikke fremvises skriftlige procedurer for styring af de 3 timer enten i form af P.skiver, eller faste tidspunkter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-03-2021

Dato