

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A Treat**

Adresse Europaplads 16, st.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 28496532

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.	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

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, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Under tilsynet var der ingen produktion i køkkenet. Opbevaring samt optøning af fødevarer opbevaret på køl i kølerum målt, set og fundet i orden. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af menukortets retter, herunder brug af past. æg, varmebehandling, adskillelse mellem råvarer og spiseklare fødevarer, nedkøling mv. uden anmærkninger. Procedurer ved pakning og forsendelse af kasser med bestilte menuer til kunder (med registreret transportør) samt pakning, opbevaring i egen kølevogn, og varmekasse ved levering af selskabsmenuer gennemgået uden anmærkninger. Der er i køkken, grov køkken og opvaskerum adgang til hensigtsmæssigt placerede vaske og separat håndvask, ok. Der er adgang til eget personaletoilet og lagerfaciliteter i kælder, set, ok.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A Treat**

Adresse Europaplads 16, st.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 28496532

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, grovkøkken, kølerum og opvaskerum set og fundet i orden.

Opvaskemaskine med skyl over 80 grader. Vejledt om krav til desinfektionsmidler, godkendelses nr. skal fremgå af desinfektionsmidlers etikette. Herudover vejledt om udug ved ovn og højderengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Der anvendes fvst. risikoanalyseblanket og eksempel på egenkontrolprogram.

Risikoanalyse er set for varemodtagelse, køleopbevaring, varmebehandling, nedkøling, transport. Vejledt generelt om krav til risikoanalyse om bl.a. aktiviteter som indfrysning af fisk, sous vide tilberedning, allergener, varmholdelse, temp. kontrol ved transport i kølekasser. Set skemaer til regelmæssig dokumentation af udpegede kritiske kontrolprunkter.

Godkendelser m.v.: Catering, detail, der leveres udelukkende til den endelige forbruger. Virksomheden er vejledt om registrering til aktiviteten levering fra detail til detail, animalske fødevarer – 1/3-reglen, hvis der igangsættes levering til virksomheder over og under bagatelgrænsen. Virksomhedens risikoaktiviteter er opdateret og indplaceres i risikogruppe høj og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst og med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk