

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vinde**

Adresse Viborgvej 161, 1

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 34887012

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-10-2020	
Dato 11-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 02.06.2023.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg 10.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: På produktionsbordet i midten af køkkent ses der indtørrede fedtede gule/brune belægninger på undersiden af bordpladen. På siden mellem friture og produktionsbord ses der en mørk fedtet, brun belægning. På bagvæggen i virksomhedens walk-in kølerum ses der brune fedtløbere. På og omkring låger til kølebord i køkkent ses indtørrede produktrester samt en hvid belægning. Under køleelementet i kølebordet ses gamle produktrester, indtørrede gule og brune belægninger. På underside af køkkenvask ses en gul fedtet indtørret belægning. Hvor de 2 borde i køkkent mødes ses en brun fedtet indtørret belægning. Under kvartpaller i virksomhedens tørvarelager ses der en sort, fedtet indtørret belægning på gulvet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 **Restaurant Vinde**

Adresse Viborgvej 161, 1

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 34887012

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og varmholdelse, fra forrige kontrol til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er taget fotodokumentation under dagens kontrol.

Fødevarestyrelsen

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

17-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk