

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restauranten, Messecenter Aars**

v/Jørgen Odgaard

Adresse **Messevej 1**

Postnr./By **9600 Aars**

CVR-nr. **27043550**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

29-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-06-2022	
Dato	12-08-2021	
Dato	19-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. temperaturer kontrolleret i køleenheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af flæsketeg og risalamande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: stålholder til husholdningsfilm, Friture og ovn.

Følgende er konstateret: Stål-holder hvor husholdningsfilm sidder i, fremstår med fedtet overflade, produktrester fra ikke nylig fødevareproduktion i udblæsning fra ovn mellem ovn og friture. Virksomheden oplyser at de vil finde en løsning så forholdet ikke gentager sig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningslokale, kølerum, køleskab, emfang, opvaske afdeling, opvaskemaskine, afdeling hvor der er opbevaring af tør-varer og flamingo kasser, samt isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tilvirkningslokale og kølerum, i det ene kølerum fremstår et stykke af loftet foran blæser med en ru overflade

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Restauranten, Messecenter Aars**

v/Jørgen Odgaard

Adresse **Messevej 1**

Postnr./By **9600 Aars**

CVR-nr. **27043550**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hvor der er skruehuller, virksomheden oplyser at loftet bliver malet så det fremstår med en glat, ikke absorberende og vaskbar overflade. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling, opvarmning og varemodtagelse i perioden 21.06.2022 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Virksomheden har fået gennemgået og udleveret retssikkerhedsblanketten.

29-11-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk