

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

20-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 15-11-2023	
Dato 11-07-2023	
Mærkning og information	
Dato 17-05-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Kontrolleret procedurer for buffet, herunder varmholdelse af fødevarer, opbevaring på køl, adgang til håndsprit og overvågning af buffeten. Kontrolleret procedurer for kugleis, herunder håndtering af skeer og skift af vand samt overvågning. Kontrolleret procedurer for nedkøling af kål og hakket kød til forårssruller, der nedkøles i mindre portioner på køl og derefter frost, ok. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer på køl og frost, temperaturer ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: buffetområde, produktionsområde, herunder borde, vægge, overflader og kølerrum samt opvaskmaskine. Der er vejledt generelt om afrimning af frysere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af overflader i produktion, herunder borde, vægge og gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fødevarer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

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 **Restaurant Vinde**

Adresse Viborgvej 161, 1

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 34887012

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af fødevarer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse. fra sidste kontrolbesøg til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Kontrolleret følgende produkter: Kylling i appelsinsauce og kylling og karry for information om allergene ingredienser. Virksomheden nævner mælk og selleri. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk