

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **VACA Mejlgade**

Adresse Mejlgade 17, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43643266

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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.	2
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 12-01-2023



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og varmholdt. Set virksomhedens tjek aft temperatur i køleenheder ved varer med kølekrav, og i varer der blev varmholdt. Kontrolleret stikprøvevis, OK. Kontrolleret hygiejnisk adskillelse af fødevarer der indebærer risiko for krydsforurening, OK.

Følgende er konstateret: Under tilsynet stod dør til det fri, fra begeste køkkenlokale, hvor der var varmebehandlede letfordærbelige fødevarer, til afsvaling, efter varmebehandling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at døre til det fri, fra fødevarelokaler, bør være forsynet med f.eks. fluenet, hvis de står åbne. Og at åbning bør begrænses mest ved følsomme fødevarer i lokalet, og i øvrigt begrænses til kun at åbnes i nødvendigt omfang ved transport, eller lignende.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: bordflader og redskaber til kontakt med fødevarer, under tilsynet.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler og inventar i lokaler, hvor der findes

Fødevarestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **VACA Mejlgade**

Adresse Mejlgade 17, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43643266

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I bageste køkkenlokale under køleskab mod opvaskemaskine, var der mørk belægning af smuds på gulv, kølekabsben opvaskemaskineben. Mellem opvaskemaskine var der mørk våd belægning af smuds på gulv på under og omkring afløbsrør. I arbejdsområde bag disk, var der mellem bord og væg misfarvede pletter af smuds på overflader og enkelte frugt, der så fordærvede ud. Under bordet i venstre hjørne var der rester af emballage og belægning af smuds. Flere hjul på rulle vogne under kasser og på møbler, havde mørke lag af smuds.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kølebordet var vanskeligt at trække ud.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fotodokumentation optaget

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for seneste 14 dage stikprøvevis i elektronisk egenkontrolprogram, samt egenkontrolprocedurer for køleopbevaring, varmholdt opbevaring, varmebehandling og nedkøling..

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

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Det indskræpes, at fødevarekontaktmaterialer ikke må anvendes, hvis de ikke opfylder de generelle krav om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Fødevarekontaktmaterialer må kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet.

Følgende er konstateret: I ovne stod flere plastbøtter med varmebehandlet kød i sauce. Virksomheden oplyste at efter varmebehandling blev kød med sauce opbevaret ved varmholdt i ovnen til anvendelse, i løbet af dagen. Produkterne var opvarmet tidligere på dagen og placeret i ovnen til varmholdelse, kontrolleret temperaturen på overflader af bøtter til 70 grader C. Virksomheden fremfandt og viste datablad med anvendelsesforskrift for Condi bøtte 1300 ml. Cytex. Det at bøtten måtte anvendes til fødevarer mellem - 40 grader C og + 40 grader C, uden tidsbegrænsning og op til 90 grader C i maks 30 min. Bør ikke anvendes i ovn eller mikrobølgeovn.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Man går straks over til varmholdelse af produkterne i rustfrie kantiner, der er beregnet til anvendelse i ovn.

Fødevarestyrelsen

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

27-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **VACA Mejlgade**

Adresse Mejlgade 17, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43643266

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Indskærpelsen medfører to gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarerstyrelsen

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

27-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk