

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Karma Bruun's Galleri ApS**

Adresse **M.P. Bruuns Gade 25**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **35204482**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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. Vises for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

**22-04-2024**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 30-03-2023 |  |
| Dato | 07-09-2022 |  |
| Dato | 31-05-2021 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af emballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C).

Følgende er konstateret: I køleskab under båndsteger opbevare virksomheden frisk fisk i emballeret bakker med ca. 1 kg pr. bakke. der er med kalibreret termometer målt en omgivelses temperatur på 4,9 grader. Der er målt 4,3 grader med indstiks termometer i den midterste pakke ud af 3 pakker i midten af laksestykkerne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Normalt plejer vi at have en bakke med is for at holde temperaturen nede men det har vi glemt i dag. Virksomheden kasserede alt laksen på kontrolbesøget.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: varmholdelse af fødevarer. Følgende er konstateret: På kontrolbesøget er der med kalibreret indstiks termometer målt en centrum temperatur 52 grader i 3 ud af 5 sauce som varmholdes i vandbad. Virksomheden har ikke et funktionsdygtig indstiks termometer til overvågning af kritiske kontrol punkter på kontrol besøget. Forholdet vurderes under

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Karma Bruun's Galleri ApS**

Adresse M.P. Bruuns Gade 25

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35204482

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om, at varmholdelse foretages på en måde, som ikke bringer fødevarerens sikkerhed i fare. Virksomheden skal dokumentere, at metoden, der anvendes til varmholdelse, opfylder dette krav, med mindre temperaturen over alt i fødevaren er mindst 65 °C. Virksomheden oplyser at termometeret er defekt og kasseret i dag.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: i kølerummet i kælderen ses der produktrester på gulvet som vurderet ikke fra dagens produktion. under hylder og på hyldeben ses der hvide belægninger som let kan aftørres. over køleskabe ses der mellem bord og køleenhed skidte og støv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger, Vi får styr på det med det samme.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: I køkkenet ved anretter bord ses der på søjle afskallet maling. I gang hvor tjener går med tallerkner ses der inventar i rå træ som er vanskeligt at renholde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at de er ved at udvide i nye lokaler så derfor mangler der lidt.

Vejledt generelt om at fødevarelokaler skal være vel vedligeholdte så de er nemme at renholde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for opbevaring af frisk fisk samt varmholdelse af fødevare ved 65 grader.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside <https://cafekarma.dk/bruuns-galleri-aarhus/>

Vejledt om at virksomheden skal markedsføre sig med smileymærkat og ikke en kontrolrapport. Virksomheden oplyser at de afventer posten med det tilsendte smileymærkat. Yderligere vejledt om at mistet smileymærkat kan hentes på [findsmiley.dk](https://findsmiley.dk)

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

22-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](https://www.findsmiley.dk)