

Virksomhed **Den Rustikke ApS**

Adresse Mejlgade 20, st

Postnr./By 8000 Århus C

CVR-nr. 32883885

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

### Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**10-04-2015**

### Tidligere kontrol

Dato 13-03-2014	
Dato 15-11-2013	
Dato 10-04-2013	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Orden og adskillelse af forskellige råvare grupper samt opbevaringstemperaturer på køl og frost. Set tilvirkning og anretning i køkken, ingen anmærkninger. Drøftet ombygning af køkken, herunder indretning i råvarezoner samt antal vaske. Konkret vejledt om en håndvask, en opvaskevask og produktionsvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken og opbevaring i kælder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler: Ingen anmærkninger. Dog bemærket ubehandlet træbord i køkken, ejer oplyser at den straks fjernes, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set regelmæssig dokumentation af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Generelt vejledt om ny mærkningslovgivning, herunder om allergener og skiltning i butik om at oplysninger om allergener fås ved personale.