

Kontrolrapport



Virksomhed **The Diner - Racehall AAR**

Adresse **Hasselager Centervej 30**

Postnr./By **8260 Viby J**

CVR-nr. **28864973**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	09-08-2018	
Dato	07-09-2017	
Dato	21-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleenheder og fryser, hygiejniske håndvaske faciliteter, procedure for håndtering af buffet ved selskaber herunder anvendelse af evt. overskudsmad samt nedkølingsprocedure, ingen anmærkninger. I kølerum opbevares hakkebøffer ved 5C, producenten har fastsat holdbarhed ud fra en opbevaringstemperatur på max.2C. Vejledt om at virksomheden enten opbevarer hakkebøfferne ved max.2C eller fastsætter holdbarhed i samråd med producent ved 5C.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken, fryser, køleenhed og kølerum, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: I opvaskemaskine er der begyndende belægninger på spulerarm og langs kanten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om øget rengøring af opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kækken og inventar, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Hylde disk ved fadølsanlæg fremstår med ru overflade som ikke kan renholdes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om glatte og vaskbare



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **The Diner - Racehall AAR**

Adresse **Hasselager Centervej 30**

Postnr./By **8260 Viby J**

CVR-nr. **28864973**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram samt udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra opstart til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-11-2018

Dato