

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Varna ApS**

Adresse **Ørneredevej 3**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **32766943**

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.	
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

09-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	11-06-2017	
Dato	16-09-2016	
Dato	11-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse stikprøvevis på køl- og frost herunder også temperaturmåling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder også køle- og fryserum, lagre, personaleomklædning, og personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lager i kælder og nyt skur til opbevaring af frugt og grønt ved varelevering. Følgende konstateret: På lageret ses huller i væggen omkring rørføringen. Konkret vejledet om, at disse huller lukkes for at skadedyrsikre rummet. Derudover konstateret, at der er stor åbning fra gulv til døren i vareleveringsskur, samt sprækker mellem brædder. Konkret vejledet om, at disse huller lukkes for at skadedyrsikre rummet. Virksomheden oplyser, at de vil foretage skadedyrsikringen. Forholdet vurderes under dette tilsyn som bagatelagtig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling stikprøvevis fra januar 2018 til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk