

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Olive**

Adresse **Kaløgade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39483726**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	
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

06-12-2018



Tidligere kontrol

Dato	06-09-2017	
Dato	29-11-2016	
Dato	24-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl.

Der er konkret vejledt om håndvask, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: køkken

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er generelt vejledt om vedligehold af lokaler og inventar, ansat oplyser at der er planlagt opgradering af køkken i mellem jul og nytår.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation af kritiske kontrolpunkter. Der er konkret vejledt om korrekt dokumentation af nedkøling, konstateret forhold vurderes at være under bagatelgrænsen.

Der er konkret vejledt om risikoanalyse og egenkontrolprogram skal være tilgængelig i virksomheden, eksempler/skabeloner findes på FVST.DK

Godkendelser m.v.: Ejerskifte registreret ved

Fødevarestyrelsen, ok.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk