

Kontrolrapport



Virksomhed **DGI Restauranten**

Adresse **Willy Sørensens Plads 5**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **31432006**

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-01-2020



Tidligere kontrol

Dato	13-02-2019	
Dato	31-08-2017	
Dato	06-06-2016	

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 og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarelager, grønt lager, drikkevarer kølerum, kølerum 1 og 3, frostrum, rum til service, tjenergang, koldt og varmt køkken, bage afdeling, cafe samt opvaske afdeling. Konkret vejledt om en hyppighedsopsætning for rengøring af plast køleribber på kølemotor i grønt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/inventar: grønt lager, drikkevarer kølerum, kølerum 1 og 3, frostrum, rum til service, tjenergang, koldt og varmt køkken, bage afdeling, cafe samt opvaske afdeling. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at dør og dørkarme til tørvarelager trænger til maling.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og nedkøling af fødevarer samt diverse fejlrapporter fra 2. august 2019 til 24. januar 2020 uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR- og P-nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed