

Virksomhed **Restaurant Tronborg v/ Hans Mikkelsen**

Adresse Grenåvej 2

Postnr./By 8960 Randers SØ

CVR-nr. 11529496

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**10-12-2015**

### Tidligere kontrol

Dato 05-12-2014	
Dato 01-08-2013	
Dato 21-11-2012	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer - herunder hindring af kontaminering og temperaturer på køl/frost, håndtering af buffet samt produktionshygiejne under tilvirkning af julebuffet. Drøftet brug af indstikstermometer i stedet for infrarød termometer ved måling af centrumtemperaturer. Kan anvendes ved varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af synlige flader i køleskabe. Ingen bemærkninger. Vejledt om rengøring udvendigt af fryserum. Vurderes bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan samt set dokumentation vedr. varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden fra sidste kontrol til dd.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af faglig udd. OK

1 time

Kontrollens varighed