

Kontrolrapport



Virksomhed **Wildebeest Gastropub**

Adresse Østerbro 12

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37609935

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
30-08-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	19-03-2015	
Dato	25-10-2013	
Dato	13-12-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. OK. Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer. OK. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, lager samt gæstetoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, lager samt køle og frysefaciliteter. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse samt opvarmning og nedkøling for perioden august 2016 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

