

Kontrolrapport

Virksomhed **Saffran Indisk Restaurant &**

Cafe

Adresse Sønderlandsgade 18

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 37589772

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

09-09-2016



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer i 2 kølere og 3 frydere uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, emballering og adskillelse, samt gennemgået virksomhedens styring af holdbarheder. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning af køkken, samt placering af inventar. OK. Virksomheden oplyser, at for at skabe mere plads, vil toilet i forbindelse med køkken, blive nedlagt, således rummet kan tages i anvendelse til opvaskeafdeling og adskillelsen dermed bliver bedre.

Virksomheden er oplyst om, at der altid skal være et toilet, som kun anvendes af køkkenpersonalet. Vejledt konkret omkring påsætning af kantlister på laminathylder, således overfladen blive glat og vaskbar. Kontrolleret at virksomheden har et funktionelt termometer til temperaturkontrol. Ingen

