

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant High Way**

Adresse Frederikshavnsvej 69

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 20164980

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.	
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		
07-11-2016		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	07-09-2016	
Dato	18-01-2016	
Dato	07-12-2015	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og kølediske. Fødevarerne er opbevaret i beholder med låg eller ikke lukket poser. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvaske i køkkenet og pizzaafsnit samt på toiletter. Drøftet nedkøling af forstegte bøffer, bl.a. vha. mindre portioner og delt ud over flere beholder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken med opvaskeafdeling, pizzaafsnit med isterningemaskine samt gæstetoiletter. Ingen anmærkninger. Kontrolleret renholdelse af høje køleskabe indvendig. Følgende er konstateret: Overflader var en del fedtet og der var spor af spildt fødevarer i bunden af et køleskab. I et køleskab var der skimmel ved ventilationen i loftet. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn. Vejledt generelt om ventilator i køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med opvaskeafsnit samt pizzaafsnit. O.K. Vejledt virksomheden om udskiftning af slidte hylder i 2 høje køleskabe i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol siden sidste tilsyn.

Vejledt virksomheden om at dokumentationen skal fremstå

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant High Way**

Adresse Frederikshavnsvej 69

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 20164980

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med tydelig og let læselig anførsel med dato og år for den udførte kontrol. P.t. er dokumentation overskrevet med nye år og datoer og dokumentation kommer ikke i rækkefølge og er derfor svær at gennemskue. Vurderes at være under bagatelgrænsen ved dette tilsyn. Vejledt om dokumentation for varmholdelse af fødevarer i vandbad.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.