

# 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-11-2016	
Dato 07-09-2016	
Dato 18-01-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølebro ved pizzabord og , køleskab i køkkenet. Der er separat køleskab til grønsager, O.K. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvaske i køkkenet og pizzaafsnit samt på toiletterne. Vejledt om holdbarhed og opbevaringstemperatur for hakket oksekød. Virksomheden oplyser at det hakket kød anvendes samme dag som det modtages fra grossisten.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Pizzaafsnit, køleskabe i køkkenet, opvaskeafsnit samt gæstetoiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkkenlokaler med inventar samt pizzaafsnit. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning af sovse, hakket kød samt ribben fra november 2016 til dagsdato. Under tilsyn blev der vejledt om måling af kernetemperatur i sovse i vandbad og skema til dokumentation blev drøftet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.