

# Kontrolrapport



Virksomhed **Brasseriet Viborg**

Adresse Vestergade 17

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 36058501

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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-04-2016	
Dato 03-09-2015	
Dato 09-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe. Ingen anmærkninger. Kontrolleret muligheder for hygiejnisk håndvask i køkken, på personaletoilet og gæstetoilet. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om adskillelse i produktionen vedr. behandling af kartofler med synlig jord fra anden produktion. Virksomheden oplyser at man hurtigst muligt vil få lavet en vask i andet lokale (grovkøkken) til behandling af kartoflerne. Indtil da vil det foregå tidsadskilt i køkkenet med rengøring og desinfektion i mellem. Det vurderes derfor som bagatel ved dette tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, personaletoilet og kundetoiletter. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og personaletoilet (Virksomheden har renoveret personaletoiletet og lagt nyt gulv i køkken). OK. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling fra maj 2016 til dags dato. OK. Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK.