

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Pihkjær**

Adresse **Mejlgade 28**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **29242666**

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	
01-03-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 06-06-2016	
Dato 20-05-2015	
Dato 27-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: modtagelse, adskillelse, håndtering af fødevarer, opbevaringens temperatur på køle og frost enheder i køkken, samt kølerum, faciliteter til håndvask, adskillelse mellem forskellige fødevarer typer, kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: produktionskøkken, tørlager, kølerum, disk, kundeområde, samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkken, tørlager, kølerum, disk, kundeområde, samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at der er planer om udskiftning af gulv i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan, set dokumentation for kontrol efter varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl og frost, nedkøling og opvarmning af fødevarer fra sidste kontrol til d.d. Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.