

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Valdemar**

Adresse **Adelgade 2**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **25888812**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 17-03-2016	
Dato 01-09-2015	
Dato 07-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring, temperaturer og adskillelse af fødevarer i køle- og frosts skabe, tilberedning og håndtering af fødevarer under tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionsoverflader, køle og frosts skabe samt gulve/vægge i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperaturer køl/frost, opvarmning, nedkøling og varemottagelse temperatur for perioden januar til maj 2017.

Vejledt om fastlagt frekvens for dokumentation af varemottagelse med kontrol af mærkning/dato m.v.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for opbevaring, varmebehandling med og uden varme. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om revidering af risikoanalyse omhandlende sous-vide produktion således den er tilpasset virksomhedens procedurer for tilberedning. Vejledt om risikoanalyse til nye tilberedningsteknikker, herunder marineret af sild m.v.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Valdemar**

Adresse Adelgade 2

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25888812

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende: der skiltes i restaurant og i menukort, at der kan fåes information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.