

# Kontrolrapport

Virksomhed **AabyUdengaard**

Adresse Vestergade 51

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38242083

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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>25-04-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Orden og adskillelse af forskellige råvarer samt opbevaringstemperaturer på køl og frost. Der er kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Der er konkret vejledt om krav til toiletforrum, aflukket med dør.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkkenområde med lager og toiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler: Ingen anmærkninger. Der er vejledt om vedligeholdelse af lagerrum, virksomheden oplyser at der er nye tiltag på vej.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilstedeværelse af egenkontrolprogram og risikoanalyse, ok. Set opstart af dokumentation af kritiske kontrolpunkter, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Der er vejledt om ophængning af kontrolrapport i indgangsparti i restaurant.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol, risikovurdering og skadedyrssikring.