

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Viva v/Vijayabaskar**

Jeyakumaran

Adresse **Storetorv 4A**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **31549620**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

10-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-10-2016	
Dato	06-03-2015	
Dato	26-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar, gulv og vægge i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar, gulv og vægge i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol med varemottagelse, varmebehandling og nedkøling for perioden siden opsatrt til dags dato. Set risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg og CVR-nr.: Ingen anmærkninger.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel samt væsentligt ændrede aktiviteter.