

Kontrolrapport

Virksomhed **Wakeup Aarhus**

Adresse M.P.Bruuns Gade 27

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 54399219

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse samt temperaturer ved opbavering af fødevarer, set, ok. Der foretages bagning af brød, slicening af pålæg, dampning af æg, udskæring af frugt samt anretning til morgenbuffet, set, ok.

Procedurer ved buffetservering mht. overvågning af buffet, 3 timers rettesnor, skeer/tænger, kassering af rester som har været på buffetbord gennemgået uden anmærkninger.

Håndvaskefaciliteter i kokken og opvask, set, ok

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkken, i opvaskelokale, kølerum samt buffetområde set og fundet i orden

Hygiejne: Vedligeholdelse: Køkken- og opvaske område samt buffet fremstår nyetableret med nye vaskbare overflader, nyt inventar og udstyr, set, ok

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolprogram, risikoanalyse samt dokumentation er igangsat set fra opstart til d.d., ok

Godkendelser m.v.: 1 tilsyn i morgenmads restaurant med buffetservering. Lokaler, kapacitet og vareudvalg vurderet

