

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Rustikke ApS**

Adresse **Mejlgade 20, st**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **32883885**

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

Denne kontrol, dato	
20-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 04-02-2016	
Dato 10-04-2015	
Dato 13-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering, opbevaring og opbevaringstemperatur samt adskillelse mellem rå- og færdige fødevarer i køle- og fryserum, personlig hygiejne. Vejledt om at afrime fryserum og skrabe isning. Virksomheden oplyser at der er tilkaldt montøren til reparation af fryseren. Vurderet under bagatelgrænse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, opvask, køle/fryserum, tørvarelager, kundeområde, samt køkkenredskaber og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, køle/fryserum, tørvarelager. OK. Virksomheden oplyser om at der bliver påsat en net døre til bagudgang i næste uge i henhold til forbedring af skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set elektronisk dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost samt opvarmning og nedkøling for perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af Piske fløde, mælk. OK