

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Formel B**

Adresse **Vesterbrogade 182**

Postnr./By **1800 Frederiksberg C**

CVR-nr. **18412381**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<b>25-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-10-2016	
Dato 11-09-2015	
Dato 05-01-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur ved opvarmning, adskillelse af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask

Kontrolleret procedurer for opvarmning herunder korrekt brug af termometer. Ved langtidsstegning er der vejledt om indstiksmåling i stegens overflade (ca. 1 cm) så det sikres at produktet passerer 41-46 grader C inden for 2 timer, holdetemperaturen måles derefter i kernen af produktet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tørvarelager, kølerum, samt køleskabe

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, konkret vejledt i opdatering af egenkontrolprogram/risikoanalyse så den er mere uddybbende i forhold til alternativ varmbehandling, herunder langtidsstegning. set dokumentation af temperature ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, og varmholdelse fra den 11 oktober 2016 til 25 september 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.