

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Domestic**

Adresse **Mejlgade 35B**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **37001732**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-10-2016	
Dato 22-03-2016	
Dato 29-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fødevarer under lagring og produktion herunder temperaturer i køle/fryseskabe, gode arbejdsgange vedr. håndtering, tilvirkning, opvarmning og nedkøling af fødevarer, samt personlig hygiejne og håndvaskefaciliteter og brug af rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, vægge, gulv, loft, lager, opvask, kundeområde samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, lager, kundeområde samt inventar. Ingen anmærkninger. Vejledt om at vedligeholde loft i kælderen, vurderet under bagatelgrænse.

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, opvarmning og nedkøling for perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d.

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