

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Da Angelo**

Adresse Bytorvet 20

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 31981808

| 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 | |
| 07-09-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 14-06-2016 | |
| Dato 18-06-2015 | |
| Dato 29-04-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i kølediske i produktions køkken samt hygiejniske faciliteter til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde og kølediske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Produktbærende overflader. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Gummilister i køledisk døre fremtræder med revner andre defekter, dette vanskeliggøre renholdelse dette. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for modtagelses, opbevarings, tilvirknings og nedkølings temperaturer fra januar 2017 til d.d.

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