

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Viva v/Vijayabaskar**

Jeyakumaran

Adresse **Storetorv 4A**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **31549620**

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

06-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2017	
Dato	26-10-2016	
Dato	06-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adgang til hygiejnisk håndvask og engangsftørring, opbevaring af fødevarer på køl og frost, gennemgået procedure for overvågning af opbevaringstemperatur samt nedkøling. Vejledt om løft fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og inventar herunder køleenheder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken og inventar herunder køleenheder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set virksomhedens risikoanalyse samt dokumentation for opvarmning, nedkøling, varemodtagelse og opbevaringstemperatur fra juni 2017 og til d.d.

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

Mærkning og information: Gennemgået virksomhedens procedure for oplysning af allergener. Ok Vejledt om ophængning af skilt om oplysning af dette kan fåes ved henvendelse til personalet.

Emballage m.v.: Vejledt om egnede poser til overdækning af deep pan pizza.