

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Komfur**

Adresse **Guldsmedgade 40**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33381549**

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	
08-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 12-12-2016	
Dato 16-03-2016	
Dato 22-02-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af forskellige råvare herunder frisk fisk samt opbevaring temperatur i køleskabe i køkkenet og i kælderen, ok. Der er set procedure for håndtering af rå og varmebehandlet råvare, der er vejledt omkring adskillelse under produktionen.

Følgende er konstateret: Der er 2 vaske i produktionen 1 til håndvask og en til opvask/rengøring af råvare, dette er ikke tilstrækkelig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at der i egenkontrollen beskrives en detaljeret arbejdsgang for brug af samme vask.

Gennemgået virksomhedens procedure for sous vide, ingen anmærkning

Hygiejne: Rengøring: Kontrollerer rengøring i bar område, i køkken med tilhørende inventar og i kælderen, ok Vejledt om rengøring af gulv under borde i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens lokaler, ok Vejledt om en manglende fuge under bord mod væggen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens modtagekontrol, temperaturopbevaring, varmebehandling og nedkøling fra sidste kontrol til d.d. ok.

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