

# Kontrolrapport

Virksomhed **RETOUR-STEAK Aarhus**

Adresse Banegårdspladsen 4, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37127531

| 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.                  | 1        |
| 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      |            |  |
| 16-11-2017               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 09-12-2016 |  |
| Dato                     | 07-06-2016 |  |
| Dato                     |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt hygiejniske håndvaskefaciliteter, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: produktbærende overflader i køkken samt opvaskemaskiner, køleenheder og fryseri i køkken og på lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og lager inkl. inventar. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og lager samt udendørs areal omkring affaldscontainere, gennemgået virksomhedens procedure ang. egenkontrol af skadedyrssikring og vha. ekstern skadedyrsfirma. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra årsskiftet til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger