

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Ærø**

Adresse Brogade 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 34450471

| 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      |  |
| <b>01-02-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 30-08-2017          |  |
| Dato 18-10-2016          |  |
| Dato 20-04-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav i kold afdeling samt stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder pålægsmaskine, beholder til opbevaring af redskaber, røremaskine samt beholder hvori der opbevares mel, kerner o.lign.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomhedens indstikstermometer er funktionelt og vedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne:

Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden september 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår, herunder CVR.nr. kontrolleret samt kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.