

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Et ApS**

Adresse **Åboulevarden 7**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **30516567**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

**17-01-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	13-10-2016	
Dato	08-10-2015	
Dato	10-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af langtidsstegning af kalvekød, håndtering af confiterede jordkokker, adskillelse og temperaturer på køl i køkken, ostekøler og nærmeste kølerum, med overdækningsprocedurer efter nedkøling, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret vareelevater, køkken og opvask med inventar stikprøvevis, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået køkken og inventar, ok. Virksomheden har plan for udbedring af defekt liste i bordkøler og for ituslået gulvkakkel, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for kontrol med alle kritiske kontrolpunkter det seneste kvartal, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning og link på egen hjemmeside, ok. Vejledt om en ophængning der er synlig udefra.

Uddannelse i hygiejne: Medarbejdere er faglært eller under uddannelse, ok.