

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT DUBROVNIK**

v/ Slobodan Zivojinovic

Adresse Vindegade 93

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32193935

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>25-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-11-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-01-2017	
Dato 18-11-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Påbud om opsætning af separat håndvask er fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opsat en separat håndvask. Virksomheden har d. 29. november 2017 fået sanktion for utilstrækkelige håndvaskeforhold i forhold til produktionen. Virksomheden oplyser at der har været et VVS-firma og som har sagt at det er svært at finde et sted til håndvasken. Virksomheden har under tilsynet kontaktet VVS-firmaet flere gange, men har ikke kunne få kontakt til firmaet. Virksomheden oplyser at der vil blive etableret tilstrækkelige håndvaskeforhold, ved at der opsættes en separat håndvask i produktionsområdet. Virksomheden har ala carte med fuld produktion af fersk kød og grønt. Der er 1-2 medarbejder i køkkenet og 1 tjener.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der bliver sat en separat håndvask op indenfor 2 måneder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken herunder stegeplade,

