

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Anker ApS**

Adresse Fiskerivej 12

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38870831

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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>01-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af virksomhedens procedurer ud fra menukortets retter, herunder pochering, tartar, brug af past. æg m.m., ok.

Adskillelseprocedurer ved klargøring af råvarer og menuer klar til service gennemgået, ok. Temperaturer i køle- og frostrum samt særskilt køledisk til opbevaring af ferske fiskevarer under 2 grader, ok. Adgang til håndfri separate håndvaske i produktionsområder, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler nyetablerede med vaskbare overflader, nyt inventar og udstyr, set ok. Det oplyses at der opsættes dørlukkere på indgangsdøre til toiletområder, ok.

Konkret vejledt om overfladerbehandling af rå betongulv på lager med drikkevarer samt rå murstens vægge i barområder.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram med risikoanalyser og ugentligt dokumentation igangsættes ved åbning, ok.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Anker ApS**

Adresse Fiskerivej 12

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38870831

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport ved indgang synligt for kunder, link til smiley på egen hjemmeside etableres, ok.

Uddannelse i hygiejne: Nyt personale instrueres i virksomhedens egenkontrol og risikovurdering samt krav til personlig hygiejne ved opstart, ok.

Mærkning og information: Skilt med oplysning om allergener opsat ved indgang og liste over allergener i menukortets retter udarbejdes, ok.

Godkendelser m.v.: Nyetableret restaurant med tilberedning og servering af a la carte retter og til selskaber, plads til ca. 150 personer. Virksomheden er indrettet med køkken, grov køkken, selskabskøkken, lager til drikkevarer, køle- og frostrum, personalefaciliteter, kundetoiletter og serveringslokale med 150 siddepladser.

Lokalernes kapacitet set og fundet i orden til ansøgte aktiviteter, ok.