

Kontrolrapport

Virksomhed **Orient Restaurant ApS**

Adresse Rosensgade 45

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 35846875

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.	
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		
21-03-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	14-02-2017	
Dato	26-09-2016	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fødevarergrupper under lagring og produktion herunder temperaturer i køle/fryserum, gode arbejdsgange vedr. håndtering, tilvirkning, opvarmning og nedkøling af fødevarer, procedurer vedr. buffet og sushi produktion samt personlig hygiejne og håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kunde- og buffet område, køkken, køle/fryserum, tørvarelager, opvask samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af kunde- og buffet område, køkken, køle/fryserum, opvask samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl og frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra sidste kontrol til d.d., procedure for pH styring af ris.

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