

# Kontrolrapport

Virksomhed **RAS**

GASTRO & MALT

Adresse Torvet 7

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 32147402

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 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>05-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-02-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 08-12-2017	
Dato 18-08-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af fødevarer. Virksomheden har gode procedurer herfor.

Følgende er konstateret: kølerum lå der en lille gastro bakke med rå laks. Temperaturen blev målt til 3 grader, og laksen var ikke opbevaret på is. Virksomheden oplyser, at det fejl, og smed laksen ud med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet mængden var begrænset.

Vejledt generelt om at fersk laks skal opbevares ved maks 2 grader, samt at virksomheden skal være opmærksom på, at fersk hakket oksekød i nogle tilfælde også skal opbevares ved 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set generel rengøringsniveau i tilvirkelokale, baglokale, kølerum, opvaskerum samt barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Set generel vedligeholdelse af inventar og udstyr.

Virksomheden har ryddet kælderlokalet, men der står stadig flere fryserne, fustageanlæg og personaleomklædning i kældere.

