

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Det Glade Vanvid**

Kocheriet Aps

Adresse Pakkerivej 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27171761

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

Denne kontrol, dato

24-05-2018



Tidligere kontrol

Dato 08-05-2017	
Dato 10-08-2016	
Dato 25-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af køkkenets procedurer ved tilberedning af retter til aftenens menu, d.d. til 90 personer

Menuens retter gennemgået, råvarer til menu set, tilberedning igang under tilsynet set, hertil ingen anmærkninger.

Temperaturer i kølerum, nedkøling i blæstkøler, set, ok. Ved langtidsstegning, mindre kødstykker, ovn. temp 80 grader i 15 timer, vejledt om kontrol af tid/temperatur i opvarmningsfasen. Adgang til håndvaskefaciliteter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Tilsyn i køkken under produktion, der opretholdes god orden. adskillelse, rene arbejdsområder og rent udstyr, set, kontrol heraf uden anmærkninger. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation efter kontrol ved varemodtagelse, køleopbevaring, varmebehandling og nedkøling fra 2018, der dokumenteres regelmæssigt, set, ok. Vejledt om at nye risikoanalyseblanketter kan udskrives og at der på www.fvst.dk ligger nyt opdateret egenkontrolprogram som kan anvendes ved revision af eksisterende egenkontrolprogram.

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

Uddannelse i hygiejne: Virksomheden har udarbejdet håndbog



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Det Glade Vanvid**

Kocheriet Aps

Adresse Pakkerivej 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27171761

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med info om virksomhedens retningslinier, personlig hygiejne, rutiner m.m. som udleveres ved nyansættelse, håndbogen tilføjes punkt fra risikoanalyse vedr. sygdom, ok.