

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant MEAT**

Adresse **Vesterå 1**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **34591113**

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	
<b>31-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-01-2017	
Dato 23-08-2016	
Dato 10-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, ok. Vejledt generelt om emballering af fødevarer på frost, da der er fundet enkelte fødevarer, der ikke var fuldt emballeret.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, ok. Rengøringen af kantlister i kølebord primært i kold køkken, samt indblæsningen i kølerummet bør dog forbedres.

Overtrædelsen er dog vurderet under bagatelgrænsen ved dette tilsyn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, ok. Virksomheden oplyser, at kantlister i køleborde udskiftes omgående.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling for de seneste 4 måneder, ok. Vejledt om beskrivelser af røgning af kød samt den anvendt 3-timer regel beskrives i egenkontrolprogrammet. Vejledt om, at der udarbejdes tydelig skitse eller lignende, der viser køle- og frysemøblerne samt gældende temperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ok.