

Kontrolrapport

Virksomhed **Sason Café og Restaurant**

Adresse **Algade 9**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **33906951**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
19-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 02-02-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost. Håndvask i produktionskøkken med sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand. Procedure for nedkøling af pastaer med anvendelse af koldt vand.

Konstateret nogle fluer i køkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om brug af fx. insektnet, hvis bagdør i køkken holdes åbnet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af produktionskøkken. Konstateret: Belægning af snavs på gulv under dobbeltvask og under køleskab ved siden af, samt belægning af snavs under selv dobbeltvask og væg bagved. Virksomheden gik i gang med rengøring med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret termometer, der anvendes til måling af kerntemperatur i fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling i de sidste 2 uger. Konstateret: Dokumentation for opvarmning og nedkøling er mangelfuld. Procedure for

Kontrolrapport

Virksomhed **Sason Café og Restaurant**

Adresse Algade 9

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 33906951

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning og nedkøling, samt for dokumentation hertil er gennemgået med virksomheden. Vejledt generelt om regel for egenkontrol. OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens procedurer for instruktion af medarbejdere i fødevarehygiejne. OK. Vejledt at lederen af fødevarevirksomheden har pligt til at sikre sig, at medarbejderen er tilstrækkeligt instrueret i forhold til de aktiviteter, som vedkommende skal udføre.