

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Komfur**

Adresse **Guldsmedgade 40**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33381549**

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

15-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2017	
Dato	12-12-2016	
Dato	16-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur af fødevarer på køl og frost samt adskillelse mellem rå og færdigproduceret fødevarer uden bemærkninger. Gennemgået gode arbejdsgange for brugt at vaske i produktionskøkkenet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Set at virksomheden har et funktions dygtigt indstikstermometer, ok. Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenet, ok. Kontrolleret

personalefaciliteter, ok. Vejledt omkring oprydning af ting som ikke er tilhørende for virksomheden i kælderlokale

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret

egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemottagelse, for perioden januar 2018 til d.d. uden anmærkninger. set nedskrevne procedure for anvendelse af vaske i produktions køkkenet, ok.

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