

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fusion A/S**

Adresse Strandvejen 4

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 31769809

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	
13-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 07-02-2018	
Dato 01-12-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 16-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne , opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost , Følgende er konstateret: Dør fra forrum til lokaler hvor der håndteres uemballerede fødevarer, står åben , døren lukkes med det samme

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at døre fra toilet til forrum og døre fra forrum til lokaler hvor der opbevares/håndteres uemballerede fødevarer altid skal holdes lukkede

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, Kontrolleret: Gummilister på låger i diverse kølebord, Følgende er konstateret: der er flere låger hvor listerne er i stykker

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

