

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant MALT**

Adresse **Torvet 19, C**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **33012551**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
02-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-05-2017	
Dato 28-06-2016	
Dato 02-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 7. august 2018

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleinretninger med fødevarer.

Gennemgået virksomhedens procedurer for produktion af tatar.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af rene klæder og arbejdstøj i toiletrum. Ejer oplyser, at der straks findes en ny plads til disse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er konstateret: Ved tilsynsstart står beholder med fersk fiskefars på kasse under vask til optøning. Ejer oplyser, at de gårsdagen har været løbet tør og derfor ikke har haft tid til at optø ny portion to dage på køl. Men ejer sætter fars på køl under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om hygiejnisk optøning.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Beholder med fileter står i køler i produktionskøkken.

Lufttemperaturen i køler omkring beholderen afmåles gennem tilsynet til mellem 4,8, 3,5 og 2,1 grader celsius og centrumtemperatur i beholder med panerede rødspætter

