

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Amanda v/Michael**

Fischer

Adresse Byvej 6

Postnr./By 8543 Hornslet

CVR-nr. 38292366

| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 18-07-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-06-2018 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 16-03-2017 | |
| | |
| Dato 13-07-2016 | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur i virksomhedens køleenheder, virksomhedens salatbar, virksomheden oplyser at de styrer salatbar efter 3 timers rettesnor, set produktion af smørrebrød herunder hygiejne, adgang til hygiejnisk håndvask og engangssoftørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale og baglokale, herunder vægge, gulve og produktberørende overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold køkken og baglokale, virksomheden oplyser at de har fået nyt gulv i spiseområde og ny koldjomfru til salatbar siden sidste kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har ændret sin frekvens for dokumentation til 1 gang om måneden. Set dokumentation for opvarmning, varmholdelse, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for juni og juli 2018. Set brug af fejlrapporter. Ok

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