

Kontrolrapport



Virksomhed **Magasingaarden's Restauranter**

Adresse **Torvet 17**

Postnr./By **5600 Faaborg**

CVR-nr. **29141118**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
07-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2017	
Dato 19-04-2017	
Dato 20-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med aftøringspapir, opbevaringstemperaturer, adskillelse og overdækning i køleenheder og fryseenheder i køkken og kælder. Generelt vejledt om at træbrætter som anvendes som tallerkner desinficeres efter opvask. Konkret vejledt om f.eks at anvende kogende vand til desinfektion af træbrætter eller desinfektionsmiddel som er godkendt af fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleborde, tallerkenskab og emfang.

Følgende er konstateret: Der ses lette ansamlinger af snavs i ventilationsgitter i kølerummet, samt der ses ansamlinger af snavs på rør med propel i opvaskemaskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil få rengjort områderne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleborde, herunder gummilister og skuffer/hylder.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender ikke et digitalt indstikstermometer til, men et stegetermometer med glasrude som ikke er nøjagtigt. Forholdet vurderes under de

