

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Anker ApS**

Bod
Adresse Fiskerivej 12
Postnr./By 8000 Aarhus C
CVR-nr. 38870831

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.	
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	
09-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fra bod opstillet underfor restaurant Anker, servering af fadøl, bagning af pandekager med diverse fyld som modtages klar til brug fra egen restaurant. De klargjorte fødevarer opbevares i termokasse indtil brug, her styring ved 3 timers rettesnor. I bod er der tænger, skeer til at tage fødevarer med, ok. Temperaturmåling af softicemix dagligt. Servering på engangsservice. Adgang til håndvask og rindende vand i bod set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i bod set, ok. Arbejdsgange gennemgået, alle overflader og gulve rengøres dagligt efter luk, ok. Alt udstyr vaskes i restaurantens opvaskemaskine med skyl over 80 grader, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ved luk kan bodens sider lukkes ned, de slutter helt tæt og bod er derved skadedyrssikret, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Skemaer til temperaturkontrol ved opbevaring i kølere set, ok. Liste med daglige arbejdsgange set, ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapporten ophænges synligt for kunder i bod i åbningstiden, ok.

Godkendelser m.v.: Bod fundet i orden til ansøgte og sete aktiviteter. Alle råvarer modtages færdigtilberedt og klar til brug fra egen restaurant.