

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Domestic**

Adresse **Mejlgade 35B**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **37001732**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

12-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-09-2017	
Dato	27-10-2016	
Dato	22-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden og adskillelse af råvarer samt opbevaringstemperatur på køl, ok. Kontrolleret håndvaskefaciliteter, ok. Gennemgået procedure for tilvirkning, ok.

Følgende er konstateret: arbejdstøj er opbevaret på personalefaciliteter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at rent arbejdstøj bør flyttes til andet rum i virksomheden således at der ikke er mulighed for kontaminering. Virksomheden flyttede straks arbejdstøjet, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenområde, ok. Virksomheden har fået udbedret loft i kælderlokale, ok. Følgende er konstateret: Dør til forrum stod åbent. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt omkring selvlukker på personalefaciliteter, således at døre til forrum holdes lukket. Vejledt omkring udskiftning af frysehåndtag på fryser i kælder, da dette er i stykker.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: virksomhedens risikoanalyser. Følgende er konstateret: virksomheden mangler risiko analyser for henkogning og fermentering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

