

# 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	
<b>12-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Domestic**

Adresse Mejlgade 35B

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37001732

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af disse, virksomheden oplyser at det udarbejdes snarest, ok. Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemodtagelse, for perioden juli 2018 til d.d. uden anmærkninger. Godkendelser m.v.: I lokaler som deles med anden registreret fødevarevirksomhed skal der udarbejdes/mundtlig-skriftlig aftale mht. adskilt tilberedning i lokaler, adskilt opbevaring af fødevarer, om rengøring og desinfektion ved opstart og ved afslutning. Vejledt konkret omkring ansøgning sendes til FVST. Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Gennemgået gode arbejdsgange for at udarbejdelse af rengskab, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

12-10-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift