

# Kontrolrapport

Virksomhed **PlanB tapas, vin & cocktails**

Adresse **Nørregade 61**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **39670461**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<b>30-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt adskillelse af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask, procedure for varmebehandling sous-vide. Konkret vejledt omkring opsætning af dedikeret håndvask i køkken. Vurderet bagatelagtig da virksomheden har redegjort for plan herfor.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herudover overflader, opvaskeområde samt inventar og udstyr. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og serveringslokale. Konkret vejledt omkring vedligehold af afslåede fliser og utætte fuger i opvaskeområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens egenkontrolsprogram samt risikoanalyse, set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer på køl og frost, varemodtagelse,

# Kontrolrapport

Virksomhed **PlanB tapas, vin & cocktails**

Adresse Nørregade 61

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39670461

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning og nedkøling for aug. mdr.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.