

# Kontrolrapport



Virksomhed **Værestedet Fuldræfferen**

Adresse **Uglekær 4**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **29189854**

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	
<b>31-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-01-2018	
Dato 05-10-2017	
Dato 28-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Inventar og udstyr i køkkenlokale og serveringslokale. Rengøring af hylder i depotrum. Vejledt om rengøring af gulv i depotrum. Forholdet betragtes som under bagatelgrænsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar i køkken og depotrum. Virksomheden oplyser, at emhætte over stort komfur fjernes og at loft over ny ovn males.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer for de sidste 3 måneder. Virksomhedens risikoanalyse er blevet opdateret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende.