

Kontrolrapport



Virksomhed **Orient Restaurant ApS**

Adresse Rosensgade 45

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 35846875

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
12-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-03-2018	
Dato 14-02-2017	
Dato 26-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse, opbevaring af fødevarer herunder temperaturer i køle/fryserum og varmholdelsesenheder, gode arbejdsgange for sushi fremstilling, procedurer vedr. buffet, brug af rent arbejdstøj samt personlig hygiejne og håndvaskefaciliteter. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktionskøkken, køle/fryserum, tørvarelageret, opvasken samt køkken redskaber og udstyr. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionskøkken, køle/fryserum, tørvarelageret, opvasken samt køkken redskaber og udstyr. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling, rengøringskontrol for perioden fra sidste kontrol til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne og ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. OK



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed