

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Komfur**

Adresse **Guldsmedgade 40**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33381549**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
03-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-06-2018	
Dato 08-11-2017	
Dato 12-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur på køl og frost er kontrolleret stikprøvevis, ok. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok. Gennemgået nedkølingsprocedure for større mægter ud af huset, ok. evt. drøftet mulighederne for opsætning af blæstkølere da virksomhedens køleopbevaring er begrænset. Vejledt omkring opbevaring af rent arbejdstøj ved personale faciliteter er i lukket skabe, Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. da virksomheden vil indtænke dette ved renoveringen i starten af 2019

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at kælderlokaler herunder personalefaciliteter renoveres til start af 2019. Ændret procedure for flaskepant afhentes hverdag, gulvflader i produktionskøkken renoveres, ok. Virksomheden oplyser at der i dag har været montør på opvaskemaskinen og der er opsat nyt sæbeanlæg, ok. Vejledt omkring udskiftning af skærebretter disse er nedslidte.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemottagelse, for perioden juli 2018 til d.d. uden anmærkninger.

