

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Abstrakt ApS**

Adresse Sydvestkajen 7

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 38943847

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
07-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-11-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for håndtering af ferske fisk. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i bar og på personalet toilet.

Kontrolleret opbevaringstemperatur på køl og frost. Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Konstateret: Det ene køleskab på lager med bl.a. ferske kyllingehjerter, kogte broccoli havde en omgivelsestemperatur imellem 8,3°C til 9,2°C. Temperaturen i kyllingehjerter blev målet imellem 7 og 8°C. Bøtten med kyllingehjerter blev smidt ud med det samme. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vurderer varerne og flytter dem til en anden køl, eller smide dem ud. Det kommer en på mandag for at udskifte skadet gummiliste i dette køl.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, opvaskeafsnit, lager. Konstateret støvet gulv under køl og frost inventar på lager. Lidt indtørret dej i armatur til røremaskine. Forhold vurderes en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opvarmning og opbevaringstemperatur fra august til 1. november.

