

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant High Way**

Adresse Frederikshavnsvej 69

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 20164980

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-12-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-11-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 20-02-2017	
Dato 07-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og køleborde i køkkenet. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvaske i køkkenet og på personaletoiletet.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar og redskaber i køkkenet, inventar og redskaber i pizzaafsnit, afsnit med personaletoilet samt opvaskeafsnit.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist dokumentation på kontrol med opvarmning og nedkøling i november måned.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation på kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmholdelse siden sidste tilsyn.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.