

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT PONDUS ApS.**

Adresse Åboulevarden 51, st. tv.

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 32785816

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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		
05-12-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	26-04-2018	
Dato	02-11-2017	
Dato	10-10-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl, ok.

Følgende er konstateret: svinesteg som stod til nedkøling i en bradepande i køleskab blev målt til en kerne temperatur på ca. 50 grader. Virksomheden oplyser at stegene har været til nedkøling i ca. 3 timer og vurderede at stegene ved straks genopvarmning og ny hurtig nedkøling kunne anvendes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om nedkølingsprocedurer.

Kontrolleret flow i virksomheden og procedurer for tidsmæssig adskillelse indtil der opsættes en vask som udelukkende anvendes som produktionsvask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i produktionskøkken, ok.

Følgende er konstateret: på gulv og inventar under bordhøjde ses der enkelte steder sorte plamager, produktrester og spindelvæv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om krav til den periodevise renholdelse af disse områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af vægge

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT PONDUS ApS.**

Adresse **Åboulevarden 51, st. tv.**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **32785816**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: nederst på væggene er der løst puds og ujævne flader flere steder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer for at kunne oplyse gæsterne om allergene ingredienser i retterne på menu kortet, ok.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger.