

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant MEAT**

Adresse **Vesterå 1**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **34591113**

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 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	
<b>07-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-05-2018	
Dato 03-01-2017	
Dato 23-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, ok. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok. Vejledt generelt om mærkning med indfrysningdato og optøningsdato på hakkekød og lignende produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af køkken, ok. Rengøringen under bordplade ved kølebord i varmt køkken samt mellem det to bordplader i koldt køkken bør dog forbedres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt kontrol af opvarmning og nedkøling for de seneste 4 måneder, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ok.