

# Kontrolrapport

Virksomhed **RAS**

GASTRO & MALT

Adresse Torvet 7

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 32147402

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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>08-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-10-2018	
Dato 05-04-2018	
Dato 22-02-2018	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og kølemøbler i køkken. Opbevaringstemperatur i frostmøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer af fødevarer. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og inventar i køkken, kølerum og depotrum i kælder. Vejledt om grundig rengøring under opvaskemaskine. Forholdet betragtes som under bagatel grænsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: kælderlokaler, køkken, kølerum i baggård og serveringslokale. Virksomheden har udarbejdet en vedligeholdelsesplan for de sidste punkter som skal laves i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opvarmning / nedkøling af fødevarer de sidste 2 måneder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarerkontaktmaterialer er kontrolleret: Skifferplader som anvendes til servering af fødevarer.