

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Anker ApS**

Adresse Fiskerivej 12

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38870831

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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.	2
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-11-2018	
Dato 01-03-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer anvendes indenfor sidste anvendelses dato.

Følgendes konstateret: På køl opbevares ferske østers som kok oplyser var tiltænkt tilberedning og salg d.d. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Østers kasseret. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Gennemgang af virksomhedens procedurer ved nedkøling af varmebehandlede retter samt håndtering af rå æg. Rå æg anvendes kun til enkeltvis servering og varmebehandling, ok.

Vejledt konkret om regler, risikoanalyse og dokumentation ved stegning af fersk kød ved lav temperatur over lang tid. Fisk indfryses inden anvendelse til produkter som ikke varmebehandlet over 60 grader, ok. Adskillelser procedurer ved håndtering og opbevaring af rå kød og rå æg, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram og risikoanalyse, set risikoanalyse for tilberedning af tatar. Der dokumenteres regelmæssigt ugentligt, set fra sidste tilsyn til d.d., ok.

Emballage m.v.: Kontrolleret at fødevarekontaktmaterialer anvendes som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastfilm til overdkækning/indpakning af fødevarer. Det indskærpes, at

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Anker ApS**

Adresse Fiskerivej 12

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38870831

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke anvendelsesanvisningerne fra producenten, idet plastfilm blev anvendt til indpakning af fersk kød i ovn ved 54 grader i 5 timer, og plast film som anvendes har anvendelsesområde 40 -70 grader max. 2 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der indkøbes nyt produkt. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

09-01-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift