

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Rusk**

Adresse **Brandstrupsgade 11**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **39444712**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
<b>30-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Papir og sæbe ved håndvask, temperaturer i køle og frostbokse,

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, lagre samt serveringsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, serveringsområde samt lagre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumenterede egenkontrol for varemottagelse, opvarmning, temperatur i køle og frostbokse samt nedkøling fra åbning til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden konkret vejledt i at produkter i køle og frostbokse skal være opmærket med dato for nedkøling/frost.