

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Okse v/Merete Tang**

Larsen

Adresse St. Sct. Peder Stræde 11

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30578112

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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, 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		
18-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	08-06-2018	
Dato	22-05-2018	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	18-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl - herunder temperatur. Kontrolleret at der kan foretages hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne på personale toiletter og i køkken. Gennemgået procedurer for udskiftning af fødevarer og service i salatbar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktbærende flader i køkken, kølerum, personale toiletter, bespisningslokaler, bar, salatbar og opvaskeafdeling med tilhørende opvaskemaskine. Følgende er konstateret: Der er små mørke pletter på bagvæg i isterningmaskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomhedens ansat straks påbegyndte rengøring af isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden om krav til opbevaringslokaler til fødevarer og tilbehør til fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.