

# Kontrolrapport

Virksomhed **Wildebeest Gastropub**

Adresse Østerbro 12

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37609935

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
08-03-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	12-12-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	17-11-2016	
Dato	30-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Papir og sæbe ved håndvask, temperaturer i køle og frostbokse samt adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køkken, tørlager, personaletoilet samt serveringsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, tørlager, kølerum samt serveringsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, samt virksomhedens dokumenterede egenkontrol i perioden fra sidste kontrolbesøg af varemodtagelse, temperaturkontrol af køle og frostrum samt opvarmning.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Datomærkning af udvalgte fødevarer i kølerum.