

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant MALT**

Adresse Torvet 19, C

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 33012551

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-03-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-12-2018	
Dato 02-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har sat smæk-system på døre til forrum og toilet, så begge døre holdes lukkede.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har plomberet toilettet, således at rummet kan bruges som kontor og opbevaring af nonfood.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, opbevaring af ikke-kølekrævende fødevarer, forrum til toilet, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med køleinventar, komfurer, emhætte, bordoverflader og vægge, opvaskerum med opvaskemaskine og bordoverflader, barområde med køleskab og bordoverflader, samt vægge, gulv og loft i kølerum.

Konkret vejledt om øget frekvens af rengøring af ventilationsriste i kølerum, og køleskab i barområde.

