

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Det Glade Vanvid**

Kocheriet Aps

Adresse Pakkerivej 2

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27171761

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-07-2019



Tidligere kontrol

Dato 24-05-2018	
Dato 08-05-2017	
Dato 10-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrol af orden, adskillelse samt køletemperaturer ved opbevaring af fødevarer i køkken, kølerum og lager set og fundet i orden. Adgang til håndvaskefaciliteter i køkkenområde og ved opvask, set, ok. Følgende er konstateret: Ret med sauce og gulerødder sat på lagerkøl målt med eget indstikstermometer 24, 5 grader, sat på køl som færdighedskølet (tæt på 3 timer fra nedkølingsstart). Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, og idet retten straks blev kogt op og ny nedkøling igangsættes. Vejledt konkret om nedkøling indenfor 3 timers rettesnoren og kontrol heraf hver gang med mindre fast rutine som er dokumenteret. Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenområder, kølerum, lager, opvask mv. set og fundet i orden. Opvask i flere maskiner alle med skyl over 80 grader, set, ok. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside og ophængning i virksomheden. Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgang af virksomhedens anprisning på menukort, det anpriste er i overensstemmelse med anvendte råvarer, der er ikke fundet uoverensstemmelser ved hjemmelavet og ingen erstatningsprodukter, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

