

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Niende**

Adresse **Torvet 17**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **38598023**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<b>17-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-06-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 18-05-2018	
Dato 19-04-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set fremstilling af varme retter i køkken. Set opbevaring, adskillelse samt tildækning af fødevarer på køl og frost.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af lister samt vedligehold af beslag på kølerumsdøre er fundet i orden. Vedligehold af karme og dør ved indgang til køkken er fundet i orden.

Vejledt konkret vedrørende vedligehold af hjul med begyndende rust på rulleborde i køkken - forholdet vurderes på dette tilsyn som bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling for perioden sidste tilsyn til d.d..

Set virksomhedens risikoanalyse.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.