

Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT DUBROVNIK**

v/ Slobodan Zivojinovic

Adresse Vindegade 93

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32193935

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
21-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 06-12-2018	
Dato 07-06-2018	

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: Virksomhedens procedure for nedkøling af suppe og andre fødevarer der opvarmes og nedkøles.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt temperaturer i køle- og fryseenheder.

Det indskærpes, at virksomheden skal indfører, iværksætte og følge faste procedure som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer opvarmning til 120 grader hver gang, virksomheden anvender ikke nogen form for trykkoger, hvorfor temperaturen ikke kan komme over 100 grader, virksomheden anvender ikke termometer korrekt til måling af kerntemperatur af suppe.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har nok ikke haft mine briller på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar og udstyr samt renholdelse af vaskbare overflader i køkken.

