

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Anker ApS**

Adresse Fiskerivej 12

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38870831

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

Denne kontrol, dato		
12-09-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	22-03-2019	
Dato	09-01-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	19-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer og frisk fisk på køl. Følgende er konstateret: I anretter køleanlæg og i køledisk med frisk fisk er der højt let forhøjet temperatur. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opbevarings temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af isterningmaskiner i begge barer, følgende er konstateret, indvendigt ved lameller er der sorte skimmellignende belægninger samt gulligt kalk belægninger bag lameller. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret mulighed for renholdelse af gulv i mellemgang hvor der er vareindlevering og anretter køkken, følgende er konstateret, gulvet er slidt og kan ikke længere renholdes. Vejledt om regler og materiale valg af gulve i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for opbevaring sidste 3 måneder, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret dato mærkning af produceret fødevarer på køl, følgende er konstateret, der var flere varer som var nyt produceret men med gamle dato

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Anker ApS**

Adresse Fiskerivej 12

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38870831

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mærkning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.  
Vejledt om at emballagen skifter ved ny produktion samt at der kommer ny produktionsdato på fødevaren.