

Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT DUBROVNIK**

v/ Slobodan Zivojinovic

Adresse Vindegade 93

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32193935

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
21-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 06-12-2018	

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: Mundtlig procedure for opvarmning af fødevarer herunder også med anvendelse af termometer til måling af kernetemperatur, samt mundtlig procedure for nedkøling af fødevarer.

Virksomheden er den 21. august 2019 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Dette indebærer, at Fødevestyrelsen vil gennemføre endnu et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Det sker med henblik på at medvirke til en varig forbedring af virksomhedens regelefterlevelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar og udstyr i køkken, samt renholdelse af vaskbare overflader i køkken. Vejledt konkret om rengøring af håndtag i køkkendøren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af fødevarer i perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d. Opvarmning og nedkøling er dokumenteret i et skema.

