

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Komfur**

Adresse **Guldsmedgade 40**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33381549**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
<b>05-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-12-2018	
Dato 15-06-2018	
Dato 08-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedure for opdeling af

fødevarergrupper under tilvirkning og opbevaring. Stikvis

kontrolleret temperature på køl og frost.

Det indskræpes, at arbejdstøj skal opbevares så det ikke

kontamineres fra lokalet. . Følgende er konstateret: Efter

bagatelagtig overtrædelse opbevares arbejdstøj stadigvæk ikke

i lukkede skabe ved personale faciliteter. Virksomheden havde

følgende bemærkninger: Vi får sat skabe op hurtigst muligt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

holdes rene.

Følgende er konstateret: Der ses belægnings og rester af

fødevarer på mange ikke produktbærende overflader. Dette ses

både på gulv, vægge i køkken, lagerrum, frostrum og kølerum.

Der er belægnings på indblæsningen til køleenhed på både køl

og frost.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der gøres rent

med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Komfur**

Adresse **Guldsmedgade 40**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33381549**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om reglerne for forrum til toilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperature, nedkøling og opvarmning for september og til d.d.