

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Okse v/Merete Tang**

Larsen

Adresse **St. Sct. Peder Stræde 11**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **30578112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 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	
25-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-02-2019	
Dato 08-06-2018	
Dato 22-05-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder opbevaringstemperatur. Set at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i produktionsområde. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for optøning af fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om, at nedkøle større portioner sauce i kølerum.

Følgende er konstateret: Der er ingen papir til aftørring af hænderne ved håndvask i barområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde, kølerum, køleskabe, barområde, salatbar samt lager.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Der er gule og mørke belægninger i isterningmaskinen. Belægningerne afsmitter ved aftørring. Billede dokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skiller den ad og får den gjort ren. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gyldne Okse v/Merete Tang**

Larsen

Adresse **St. Sct. Peder Stræde 11**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **30578112**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning og nedkøling samt opbevaringskontrol fra seneste kontrolbesøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.