

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Friheden**

Tivoli Friheden

Adresse Skovbrynet 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 12503997

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	1
Emballage m.v.	1
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>07-07-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-05-2020	
Dato 05-07-2018	
Dato 24-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl samt hygiejne i forbindelse med buffet

servering, ok. Vejledt om risiko for kontaminering fra jordholdige blomster der står oven på loftlys af buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret opvaskemaskine, køleskabe og produktbærende overflader, ok. forhørt omkring desinfektion af studser til sodavands maskine, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gummi lister i kold jomfruen, følgende er konstateret, gummilisterne er ikke intakte og der er sorte skimmellignende belægninger inde i listen. Vejledt om vedligeholdelse heraf.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling siden opstart i år, ok. Virksomheden har udpeget aktiviteten varmholdelse i risikoanalysen, dog dokumentere man ikke at man holder en temperatur på 65 grader. Vejledt om dokumentation af alle virksomhedens CCP i risikoanalysen.

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedure for friture stegning af pomfritter, ok. gennemgået fødevarestyrelsens vejledning til "steg dine pomfritter rigtigt"

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Friheden**

Tivoli Friheden

Adresse Skovbrynet 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 12503997

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende fødevareremateriale er kontrolleret, Plast poser som der leveres færdig sovs i. Følgende er konstateret, Virksomhedens procedure for opvarmning i FKM overskrider producentens anvisninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at følge producentens anvisninger.