

Kontrolrapport

Virksomhed **Teater Bodega**

Adresse Skolegade 7

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38417061

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
08-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 03-07-2020	
Dato 12-09-2019	
Dato 15-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Kælder/Lager: Under og ved siden af køleskab/fryser her der sandet, støvet og stumper af papir samt vandpletter. Der er spindelsvæv flere steder.

Køkken: Der er fedtet og støvet på rør ved emfang. Afløb under håndvask er med sorte og brune ansamlinger af fedt og støv.

Under køleskab er der støvet og der ligger fødevarerester flere steder. Der er taget fotodokumentation

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Køkken: Vindueskarm er malingen afskallet, Rå træplade/hylde over arbejdsbord er med sorte

