

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant nr. 1**

Adresse Østergade 1

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 27756018

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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		
11-02-2021		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	06-12-2019	
Dato	28-05-2019	
Dato	17-04-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølere i produktionsområde og på lager, herunder

opbevaringstemperatur. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i

produktionsområde. Ingen anmærkninger. Virksomheden har muldligt redegjort for nedkøling af større portioner sauce.

Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er direkte adgang fra toilettet ud til lokale, hvor virksomheden opbevarer arbejdsbeklædning frit i lokalet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af arbejdsbeklædning, herunder at det opbevares i lukkede skabe eller tætsluttende kasser, hvis dette opbevares i forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde med tilhørende kølefaciliteter, produktbærende overflader, opvaskeområde, lager samt personale toilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret:

Virksomheden opbevarer spande med fødevarer i bunden af

