

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Amore v/Seyhan**

Basri Redzheb

Adresse Kildegården 8

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 38205021

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

01-03-2021



Tidligere kontrol

Dato 14-10-2019	
Dato 12-04-2018	
Dato 20-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, køleskabe og koldjomfruer. Gennemgået procedurer for stegning af kebabspyd, samt gennemgået procedurer for afskæring af kebab fra spyd, samt procedurer for efterfølgende nedkøling af samme. Kontrolleret adskillelse og emballering af fødevarer i kølerum, køleskabe og koldjomfruer, herunder kontrolleret at virksomheden minimerer risiko for kontaminering fra ferske råvarer til færdige og serveringsklare fødevarer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, opvaskeafdeling, kølerum, køle/fryseanordninger generelt, herunder gummilister i samme, samt område omkring bage bord. Der er opsat nyt emfang i køkkenet hvor der mangler det sidste afslutning ved aftræk, der er mangler omkring gulvbelægning ved opvaskemaskinen. Virksomheden oplyser at de ovennævnte områder udbedres og afsluttes så snart håndværkerne har tid. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling og nedkøling af fødevarer for perioden fra 4. november 2020. til



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

