

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant REEL**

Adresse **Norsgade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **41566825**

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.	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		
12-05-2021		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato		
Dato		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om indretning af virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikvis kontrolleret temperature på køl og frost. Opdeling af fødevarer under tilvirkning og opbevaring.

Procedure for varetransport fra fødevarerum i kælder og op til køkkenet. Vurderet virksomhedens kølekapacitet ift. virksomhedens aktiviteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, opvask, fødevarerum i kælder, opvaskemaskine, køleskabe, samt fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om at der skal være et forrum til toilettet, da der foran dør ind til toilet

transporteres åbne fødevarer. Vejledt generelt om reglerne for at overflader hvor der tilvirkes eller opbevares fødevarer skal være i en sådan stand at de kan renholdes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for dets aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperature, opvarmning og

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant REEL**

Adresse **Norsgade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **41566825**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling for de sidste 2 måneder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.