

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lotus v/Chan A**

Quach



Adresse **Østergade 24**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **27551971**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2020	
Dato 26-05-2020	
Godkendelser m.v.	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenhederne herunder temperaturkontrol. Facilitet til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: På virksomhedens tørvarelager opbevares der fødevarer på gulvet og på trappen stod der brød og gulerødder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet herunder køle- og fryseenhederne, produktbærende overflader, ovn og opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseenhederne, produktbærende overflader, ovn og opvaskemaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling og opvarmning. Virksomheden oplyser at de ikke har en fast frekvens for dokumentationen af deres egenkontrol.

Vejledt generelt om fastsættelse af frekvens for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

55 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

