

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Johansens ApS**

Adresse **Jernbanegade 18A, st**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **42746355**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
30-11-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens opvarmnings og nedkølings procedure for fødevarer, herunder temperaturkontrol og udportionerings. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Vejledt omkring opsættelse af sæbe og engangs tørring i baren.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokalet, herunder inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring Følgende er konstateret: Virksomheden har opbevaring af fødevarer i kælderen, men kælderen har enkelte huller omkring

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Johansens ApS**

Adresse **Jernbanegade 18A, st**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **42746355**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rørføring som har mindre åbning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav og regler for skadegører og skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder har virksomheden følgende aktiviteter: varemottagelses og opbevaring af køle krævende og ikke køle krævende fødevare, opvarmning og nedkøling af fødevarer, samt håndtering af allergene ingredienser.

Mærkning og information: Kontrolleret: Skiltning af allergene.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke noget skilt hængende omkring at forbrugerne kan henvende sig til personalet omkring allergene ingredienser. Virksomheden har redegjort for procedure for oplysninger af informationerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødeveareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret eller frekvensbaseret basiskontrol] på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.