

# Kontrolrapport



Virksomhed **Autentisk thai take away**

Adresse Frederiks Alle 120

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 34966877

| 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 eller forbud                                                     |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>04-01-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 11-05-2016          |  |
| Dato 11-11-2015          |  |
| Dato 25-06-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilvirkning af wok herunder klargøring af grønt og anvendelse af gode arbejdsgange er kontrolleret uden anmærkninger. Opbevaringer på frost samt varer i arbejde kontrolleret. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring under produktion af køkken og udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Varemodtagelse, varmebehandling og køl er kontrolleret uden anmærkninger for december. Måleudstyr kontrolleret samt risikoanalyseblanketer. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.