

Kontrolrapport



Virksomhed **Tinghallens Restauranter**

Adresse Tingvej 3

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 40774718

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-05-2017



Tidligere kontrol

Dato 16-09-2016	
Dato 26-01-2016	
Dato 29-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsynet er udført i forbindelse med kontrolkampagne på buffét og varmholdte fødevarer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder håndtering og overvågning, brug af hygiejniske redskaber, genopfyldning af fade og skåle, tid og temperaturstyring, genanvendelse af fødevarer fra buffet, personlig hygiejne og håndvask samt skriftlige procedurer i forbindelse med bufféthåndtering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer/håndhygiejne/tilberedning og skylning af frugt og grønt samt at isterningmaskinen er slukket, i forbindelse med koge-anbefaling af drikkevand. Udleveret Fødevarestyrelsens vejledning om procedurer ved forurening af drikkevand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, opvaskerum, køkerum, frostrum, bageri og lager, inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurerbeskrivelse for buffét, dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden november 2016 til dags dato.

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