

# Kontrolrapport



Virksomhed **Spiseriet**

Tivoli Friheden

Adresse Skovbrynet 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 12503997

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-06-2017



## Tidligere kontrol

Dato	26-07-2016	
Dato	30-06-2015	
Dato	25-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opstilling af buffet, ta-tøj i forhold til størrelse af kantiner, procedurer for overvågning af buffet og kapacitet af køkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af opvaskemaskine og service stikprøvevist. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om renholdelse af gulvflader langs vægge og inventar i køkken og i bar. Virksomheden oplyser at de straks følger op. Vurderet under bagatelgrænsen ved dette tilsyn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Drøftet vedligeholdelse af bygningen mundlligt.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler:

Opbevaringslokaler. Ingen anmærkninger.

I forbindelse med kommende børnebuffet er der konkret vejledt om regler for sikring mod kontaminering fra loft fremstillet af træbeton. Virksomheden oplyser, at en plade over buffet-områder overvejes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Virksomheden anvender fvst's værktøj.

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