

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT VENEZIA**

Adresse **Brøddegade 33**

Postnr./By **3760 Gudhjem**

CVR-nr. **19881288**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>14-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-11-2017	
Dato 09-08-2017	
Dato 09-03-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne og adskillelse mellem rå og ferske fødevarer under tilberedning. Opbevaring af fødevarer i fryserne og køleenheder, herunder opbevaringstemperaturer. Procedurer for nedkøling af sauce bolognese. Faciliteter til vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, pizzaafdeling, kølerum og personaletoilet samt fryse-/køleenheder, ovn, emfang og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden den 09-11-2017 for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på fersk tun, røget torsk og stenbiderrogn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT VENEZIA**

Adresse Brøddegade 33

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 19881288

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens cvr-nummer og fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.