

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant nam**

Adresse **Vesterbro 74**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **37748935**

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.	1
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	
22-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-05-2017	
Dato 09-09-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, gennemgået procedurer for alternative tilberedningsmetoder, at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt opbevaringstemperatur i køleenheder. Ok. Vejledt konkret om risikovurderinger ved alternative sammensatte fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: produktionslokale. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale. Vejledt konkret om vedligeholdelse af loft over anretterbord samt regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for udført månedlig kontrol af ccp'er. Følgende er konstateret: der mangler dokumentation for udført kontrol i juni og oktober 2018. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder alternative tilberedningsmetoder.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af plastbøtter og engangshandsker. Ok. Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarerkontaktmaterialer.