

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kaos**

Adresse Søndergade 24, st

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 40122222

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.	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	22-07-2020	
Dato	02-05-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken, opbevaringstemperatur i køleum, tildækning og adskillelse af fødevaregrupper i kølerum, forrum til personaletoilet samt kontrolleret virksomhedens procedurer for varmebehandling til minimum 75 grader og holdbarhedsstyring af fødevarer opbevaret i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken og opvaskeafdeling med gulve, vægge, kølerum, bordoverflader samt fryser til isterninger. Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for renholdelse af gulve, vægge og emfang i produktionskøkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulve, vægge og emfang i produktionsområde samt gulve og bordoverflader i opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra januar 2021 til dags dato. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kaos**

Adresse Søndergade 24, st

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 40122222

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling til minimum 75 grader, nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer samt tilføjelse ang. tilberedning, pakning og mærkning af primært vegetabiliske fødevarer der omsættes til anden detailvirksomhed, ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Generelt vejledt om regler for 1/3 reglen for levering af animalske produkter til anden detailvirksomhed, herunder regler for omsætning, regnskab og bagatelgrænse. Konkret vejledt om at information om reglerne vedrørende 1/3 reglen findes på www.fvst.dk. Generelt vejledt om regler for, at virksomheden gerne må etablere og tage nye lokaler i brug på matriklen så længe der er tale om en samlet geografisk enhed på samme adresse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-06-2021

Dato