

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Venezia**

Adresse **Brøddegade 33**

Postnr./By **3760 Gudhjem**

CVR-nr. **19881288**

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

Denne kontrol, dato	
<b>18-08-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-08-2019	
Dato 14-08-2018	
Dato 09-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse og beskyttelse af rå og spiseklare fødevarer i køleskab og kølerum.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe og kølerum.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar: køkken og serveringsområde, køleskabe, kølerum, , emskærm, isterningemaskine samt inventar iøvrigt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, kølerum, lagerfaciliteter samt inventar. Kontrolleret skadedyrssikring. Der er foretaget lukning af åbne rørføringer på lager og støbning omkring rørføring. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for juli-august 2021 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling.

Vejledt om at der på Fødevarestyrelsens hjemmeside til er lavet nye skemaer til brug til risikoanalyse derl erstatter de tidligere skemaer. Har man de tidligere skemaer er det OK at bruge dem fortsat.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

