

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Varna ApS**

Adresse **Ørneredevej 3**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **32766943**

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

Denne kontrol, dato	
22-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2019	
Dato 09-11-2018	
Dato 11-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel

vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af

faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom

leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: køkken med inventar. Virksomheden er generelt

vejledt om at rengøring og desinfektion bør udføres i to

adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om: at

desinfektionsmiddel skal være godkendt af Fødevarestyrelsen,

hvis det anvendes til overflader/udstyr der kommer til kontakt med fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Varna ApS**

Adresse Ørneredevej 3

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 32766943

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vikarer, i personlig hygiejne. Der er vejledt om at følge op på instruktion af medarbejder med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smitemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.