

Virksomhed **FRIMURERLOGENS RESTAURATION**

V/PROVINSIALLOGEN I AARHUS

Adresse Christiansgade 6

Postnr./By 8000 Århus C

CVR-nr. 16696382

| 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.                     |          |
| 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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

10-12-2012



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 09-12-2010 |  |
| Dato | 15-10-2009 |  |
| Dato | 10-12-2008 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer samt temperatur på køl og frost, OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktions- og anretter køkken samt inventar, OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, dette er fundet i orden, da virksomheden oplyser, at der lægges nyt gulv i produktions- og anretter køkken i 2013. Der er ydet konkret vejledning om vedligeholdelse af klinge på pålægsmaskine, gulv ved dør i kølerum, samt maling af skuffer, skabe og elevatormøbel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation af opbevaring, modtagelse, tilberedning og nedkøling for 2011 og 2012. Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: [www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx](http://www.fvst.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Egenkontrol-Risikoanalyse-.aspx). Vejledt om blanketvalg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

1 time

Kontrollens varighed