

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Kohalen**

Adresse Jægergårdsgade 164A, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 43178369

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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>11-04-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-09-2022	
Dato 30-05-2022	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning/nedkøling, herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, Tørvarelager, bordoverflader, stegesektion, ismaskine, køle- og fryseenheder.

Følgende er konstateret: Der ses enkle fedt dåber omkring udsugningen, en støvet belægning omkring udsugning ved opvask, samt en begyende fedtet belægning i låget af opvaskemaskinen 2x2cm. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling, fra 01.01.2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)