

Virksomhed **Kruset, Restaurant**Adresse **Lillegade 18**Postnr./By **8500 Grenaa**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

15-04-2009

Tidligere kontrol

Dato **27-01-2009**

Dato

Dato

Resultat Kategori Betyder

1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley**Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrollerede bl.a. temperature i køleskabet og fandt den i orden.
Drøftede virksomhedens opbevaring af stegte frikadeller i køleskab kontra fryser og fandt at det var bedst at fryse frikadeller som ikke skulle anvendes samme dag.

Hygiejne: Rengøring: Kontrollerede rengøringen i produktionslokalet og fandt den i orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): I orden

Uddannelse i hygiejne: I orden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrollerede dokumentation af egenkontrollen og fandt den i orden.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Århus

Sønderskovvej 5
8520 Lystrup

T 72 27 50 00
F 72 27 50 01

www.fvst.dk
kontr.aarhus.nord@fvst.dk

1 time

Tilsynets varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____