

Kontrolrapport



Virksomhed **Torebyhallens Restaurant /**

John Mayland Ebenezerson

Adresse **Toreby Gl Landevej 17**

Postnr./By **4891 Toreby L**

CVR-nr. **35951865**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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

10-11-2016



Tidligere kontrol

Dato	18-11-2015	
Dato	21-05-2015	
Dato	11-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer. Følgende "typer af kontrolemler" er kontrolleret uden anmærkninger. Procedurer for servering af buffet, herunder egnet tagting. Procedurer for optøning af fødevarer. Virksomheden oplyser at ved større arrangementer kan der lejes køle/frostcontainer. OK. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum. OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol 2016.

Kontrol af opbevaringstemperaturer samt temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt instrueret i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed