

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Hotel Royal**

V/Frank Carstensen

Adresse **Nørretorv 1**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **28443951**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-09-2017



Tidligere kontrol

Dato	01-06-2016	
Dato	10-11-2015	
Dato	04-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, set procedure for varmholdelse i vandbad, adgang til hygiejisk håndvask og engangsftørring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og udstyr. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om oprydning i kælder samt at udstyr som opbevares i køkkenet skal kunne gøres rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken, lager og kælderlokale. Under tilsynet ses kælderlokale med mangelfuld vedligeholdelse af gulve og rørgennemføringer hvor skadedyr kunne komme ud. Der er ingen tegn på skadedyr vurderes under tilsynet som værende under bagatelgrænsen. Vejledt konkret om vedligeholdelse og gennemgang af skadedyrssikring i kælder. Vejledt generelt om vedligeholdelse af ovenlysvinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: egenkontrolsprogram for genopvarmning og nedkøling. Set dokumentation for genopvarmning, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse og opbevaringstemperatur fra jan. 2017 og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hotel Royal**

V/Frank Carstensen

Adresse **Nørretorv 1**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **28443951**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret: Sporbarhed på: Gravet laks, kalvefilet og bacon, ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

13-09-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk