

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant sted1**

Adresse **Havnepladsen 1**

Postnr./By **9900 Frederikshavn**

CVR-nr. **39458241**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Aflæst temperaturer på nye køleborde, målt temperaturer på fryser. Kontrolleret hygiejnisk placering af buffet med hensyn til gulv og loft. OK. Kontrolleret at der tilstrækkelig med tænger på morgenmadsbuffet. OK.

Kontrolleret at der faciliteter til hygiejnisk vask og tørring ved håndvask og vaske. OK. Kontrolleret at opvaskemaskine kan opnå en temperatur på minimum 80 grader C ved sidste hold skyllevand. OK. Vejledt om at fødevarer placeres i køleskabe, så der er tilstrækkelig med kold luft cirkulation i køleskabe så nedkøling og opbevaringstemperaturer kan styres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, herunder borde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nyrenoveret tilberedningskøkken. Grovkøkken



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant sted1**

Adresse Havnepladsen 1

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 39458241

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er ikke færdiggjort.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om egenkontrol og risikoanalyse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. OK.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til fastlæggelse af kontrolfrekvensen. virksomheden er indplaceret i branchen: Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v. - DD.56.10.99



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-06-2018

Dato