

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Kædeby**

Adresse **Vestergårdsvej 1 A**

Postnr./By **5932 Humble**

CVR-nr. **76866716**

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.	
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

12-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-06-2017	
Dato	23-11-2016	
Dato	25-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse af aktiviteter og vaske, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og overdækning i kølerum og frostrum, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af fødevarer ved udendørs grill, herunder forberedelse, stegning og håndtering af rester, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring af grill, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gummilister i køleskabe og kølerum, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, herunder overensstemmelse mellem udpeget risici og aktiviteter, ingen anmærkninger. Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, fra april 2018 til d.d. ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk