

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant La Posta**

Adresse **Søndre Ringvej 2**

Postnr./By **5610 Assens**

CVR-nr. **26501121**

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

17-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	09-08-2017	
Dato	13-07-2016	
Dato	28-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring til hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og adskillelse i køl og frost, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for tilberedning af bolognaise, herunder nedkøling og holdbarhed, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for modtagelse af kølevarer, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af allergene ingredienser, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af komfur, opvaskemaskine og håndvask, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: <http://www.foedevarestyrelsen.dk> Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 6 er gennemgået som eksempel.

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.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed for "oksekød fra Kildegaard", herunder set mærkning og faktura, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk