

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Sælhunden**

Adresse **Skibbroen 13**

Postnr./By **6760 Ribe**

CVR-nr. **88075013**

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

07-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	28-10-2016	
Dato	23-06-2015	
Dato	09-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Set arbejdsgange i køkkenet vedr.

tilvirkning af fødevarer ud fra kundebestilling herunder

adskillelse og personlig hygiejne. Set opbevaring af fødevarer i

kølerum/skabe. Virksomheden har redegjort for

klargøring/tilvirkning af fødevarer til frokostplatte samt

opbevaringsinterval af fødevarer i kølerum. Håndvask

faciliteter. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken

og kølerum og lager. Blæser i kølerummet var en smule

snudset, forholdet vurderes som bagatel på baggrund af

oplysning fra virksomheden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af lager og kølerum og omkring

affalds opbevaring udenfor. Affaldscontainer i gården var låget i

stykker, virksomheden er vejledt i udskiftning af denne for

sikring mod skadedyr, virksomheden oplyser dette vil blive

gjort.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollen for 2018.

Vejledt om manglende skema 3 (FVST) i risikoanalyse.

Forholdet vurderes som bagatel da virksomheden har forklaret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sælhunden**

Adresse Skibbroen 13

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 88075013

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opfattelsen/forståelsen i forhold til skemaet

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens oplysning om allergener. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

07-11-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk