

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	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-09-2017	
Dato	01-06-2016	
Dato	10-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i kølerum, frostrum, kølemøbler.

Adskillelse og tildækning af fødevarer. Gennemgået virksomhedens procedurer i forbindelse med nedkøling. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask. vejledt om, at askebæger med cigaretskodder ikke skal opbevares i depotrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og inventar i køkken, kølerum, frostrum, depotrum og restaurantlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Kølerum, frostrum, køkken og restaurant. Vejledt om skadedyrssikring af gulvrist i kælderlokale samt rør som går ned til gulv afløb.

Forholdet betragtes som under bagatelgrænsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer for de sidste 3 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Restaurant Hotel Royal

V/Frank Carstensen

Adresse Nørretorv 1

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 28443951

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

04-02-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift