

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Søstjernen**

Adresse Rågelejevej 155

Postnr./By 3210 Vejby

CVR-nr. 39537486

| 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            | 1        |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**10-07-2019**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 01-06-2018 |  |
| Dato 04-07-2017 |  |
| Dato 21-10-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, lager, bar og ishus. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring i køkken og ishus, herunder koldt og varmt vand, sæbe og engangs papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar, opvaske afdeling med inventar, lager, bar og ishus.

Følgende er konstateret: begyndende sudsansamlinger indvendigt i isterning maskine. Virksomheden tømmer isterning maskine og starter rengøring under tilsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar, opvaske afdeling, lager, bar og ishus. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Søstjernen**

Adresse **Rågelejevej 155**

Postnr./By **3210 Vejby**

CVR-nr. **39537486**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

1/1-2019 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens overflade og indstiks termometer. Virksomheden har ændret menukortet og har derfor ikke behov for ændringer i risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside og ophængning af kontrolrapport i virksomhed.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og cvr nr. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

10-07-2019

Dato