

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Rødhætte**

Adresse **Sjølborg Strandvej 40**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **12810830**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	04-11-2017	
Dato	19-05-2016	
Dato	05-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale og køkkeninventar herunder køle/fryse møbler, ovn, emfang samt barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler.

Følgende er konstateret: Flere steder på laminatbordplader fremstår med dybe hakker ned.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Rødhætte**

Adresse Sjelborg Strandvej 40

Postnr./By 6710 Esbjerg V

CVR-nr. 12810830

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og risiko-analyse.

Virksomheden har riskovurderet deres aktivitet med røgkartofler siden sidste tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolresultat.

Følgende er konstateret: Virksomheden har flere gamle kontrolrapporter i en holder og det er ikke den nyeste som står forrest. Virksomheden oplyser at den har været faldet på gulvet og rækkefølgen derfor er blevet forkert.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder anvendelse af Atamon i syltning og marmelader.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Foliebakker er egnet til kontakt med fødevarer.

Vejledt om til gengængelighed af overensstemmelse erklæringer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-08-2019

Dato