

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Saxildhus**

Adresse **Banegårdspladsen 1**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **33144903**

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.	
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	☒ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-09-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	10-08-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato	11-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af beskidte

klude/viskestykker og arbejdsbeklædning, herunder daglig tømning af opbevaringskasser i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vægge, stikvogn, hylder, arbejdsborde, vaske og sæbedispensere.

Virksomheden har i forbindelse med kampagne fået tilbudt telefonisk vejledning i relation til sanktion meddelt på

kontrolbesøg den 26.09.2019.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg

fået etableret nyt køle- og frostrum. Vægge og døre er blevet malet. Virksomheden har planlagt etablering af nyt gulv i

køkken ultimo december 2019.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for personlig

hygiejne og sygdom, akrylamid og opvarmning af fødevarer. Set dokumentation for egenkontrol af varemottagelse,

opvarmning, opbevaring og nedkøling okt-nov.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport: OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed