

Kontrolrapport

Virksomhed **Delbar**

Adresse Lilletorv 16

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 37862959

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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

10-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er der vejledt om egenkontrol og risikoanalyse, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, temperaturer, adskillelse og afdækning af fødevarer i køle- og frostenheder. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, arbejdsborde, køleenheder samt isterningsmaskine indvendig. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret og gennemgået og vedligeholdelse af lokaler i forbindelse med nyetablering af virksomhed. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af tørvarer, køle- og frostvarer, tilberedning af varme retter, herunder sousvide og langtidsstegning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden har information om allergene ingredienser i menukort. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed