

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Orient**

Adresse T. W. Jensens Stræde 4

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 33575467

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-03-2022



Dato 16-09-2021



Dato 11-11-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens aften buffet håndtering, herunder opbevaring på buffet og styring af 3. timers retningslinjer, virksomheden oplyser i øvrigt at alt varmekholdt holdes over +65 °C i hele serveringsperioden. Kontrolleret stikprøvevist opbevaringstemperaturer på varmekholdte fødevarer på buffet. Virksomheden oplyser, at der er buffet i ca. 4,5 time og at ingen fødevarer står fremme hele perioden. Virksomheden skifter fade ud og fylder op løbende og evt. rester i de fade der skiftes smides ud. Ved fade og skåle er der placeret, skeer og ta' tænger som hindre utilsigtet kontaminering af fødevarerne. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved genopfyldning af fade samt udskiftning af tallerkener. Kontrolleret at der er hånddesinfektionsmiddel til gæster placeret ved buffeten. Ok. Kontrolleret at der er tilstrækkelig kølekapacitet samt at fødevarer er placeret adskilt og tilstrækkelige emballerede, således der ikke er risiko for utilsigtet kontaminering. Vejledt om tildækning af enkelte uemballerede fødevarer i kølerummet.

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Mundtlig gennemgået

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Orient**

Adresse T. W. Jensens Stræde 4

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 33575467

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprocedurer for buffet servering. Kontrolleret risikoanalyse for selvbetjening buffet. Set dokumenteret egenkontrol for varmekoldte fødevarer på buffet for indeværende måned Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

30-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift