

Virksomhed **Restaurant Den Grå Kok**Adresse **Butikstorvet 19**Postnr./By **9560 Hadsund**CVR-nr. **25127595**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

29-08-2013**Tidligere kontrol**

Dato	26-03-2007	
Dato	06-06-2006	
Dato	28-04-2005	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af drikkevarer, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, ok. Der var lidt mørke belægninger inde i ismaskinen. Dette betragtes som en bagatelagtig overskridelse ved dette tilsyn, idet den var ved at blive gjort ren, og den øvrige del af køkkenet fremstod som ren. ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapporten, ok

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift