

Virksomhed **Restaurant Ålbækken**Adresse **Ålbækvej 20**Postnr./By **7323 Give**CVR-nr. **19215288**

| 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 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

09-12-2015

Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 27-11-2014 | |
| Dato | 13-12-2013 | |
| Dato | 07-09-2012 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur på køl og frost, adgang til hygiejnisk håndvask og engangsafdækning. Konkret vejledt om overdækning af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: bar, vinkælder, køkken og tørlager. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om rengøring af mellemgang, samt vægge i tørlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: mellemgang, tørlager, køkken og bar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemodtagelse, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling for 2015. Konkret vejledt om udvidelse af beskrivelsen for egenkontrolsprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

1 time

Kontrollens varighed