

**Virksomhed** Hasmark Strand Camping Aps

| |
|-------------------------|
| Restaurant Freia |
| Adresse Strandvejen 205 |
| Postnr./By 5450 Otterup |
| CVR-nr. 27301312 |

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

19-05-2016**Tidligere kontrol**

| | |
|-----------------|--|
| Dato 15-07-2015 | |
| Dato 31-07-2014 | |
| Dato 05-07-2013 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer og adskillelse i køle og fryseenheder samt mundtlig procedurer for buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, køle og fryseenheder samt baglokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Bagdør i baglokale. Følgende er konstateret bagdør i baglokalet slutter ikke helt tæt forneden, dette vurderes som en bagatelsagtig overtrædelse da virksomheden ringer til håndværker med det samme.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlig dokumentation for områderne varemottagelse, nedkøling, varmholdelse samt opvarmning fra marts 2016 til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret virksomheden skiltes med information om allergener. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret

1 time

Kontrollens varighed

