

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Babette**

v/ Vivi Schou

Adresse Kildemarksvej 5

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 33042736

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-06-2016



Tidligere kontrol

Dato 30-04-2015	
Dato 24-10-2014	
Dato 04-09-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer, opbevaringstemperaturer, forhold for håndtering/opbevaring af fersk fisk, adskillelse af rå og tilberedte fødevarer og faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret gode arbejdsgange ved plukning af vilde urter og køb af vilde urter og svampe fra en privat indsamler samt håndtering af disse produkter i virksomheden, ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at der kun indsamles få forskellige slags vilde planter, som personalet kender og der kun købes fra en indsamler få forskellige svampearter, som personalet i køkkenet kender, ingen anmærkninger. Udleveret informationsark om "gode råd til virksomheder/restauranter om køb, høst og indsamling af blomster og urter til brug som fødevarer".

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, lagerrum, kølerum, serveringsområde og toiletter, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, lagerrum, kølerum, serveringsområde og toiletter, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmholdelse og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

