

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bendiks**

Adresse **Golfbanevej 3**

Postnr./By **6360 Tinglev**

CVR-nr. **33231385**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-08-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-07-2015	
Dato 10-07-2014	
Dato 23-07-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under produktion og opbevaring i køkken, kølere og fryserne bl.a. opbevaringstemperaturer, emballering og adskillelse. Rutine for anvendelse og opbevaring af ketchup og remoulade efter åbning er gennemgået.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel rengøring af køkkenlokale, lager, køle- og fryserum samt udstyr ved stikprøver.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af køler og fryse inventar samt køkken lokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarming og nedkøling i sæsonen 2016.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personale der tilvirker fødevarer har faglig uddannelse indenfor fødevarerområdet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

