

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Krabben**

Adresse Vallensbæk Havnevej 7

Postnr./By 2665 Vallensbæk Strand

CVR-nr. 26106184

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

Denne kontrol, dato	
13-09-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 17-09-2015	
Dato 08-05-2015	
Dato 09-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer på lager-køl, adskillelse imellem fødevarergrupper under tilberedning, køletemperaturer er målt, nedkølingsmetoder, varmholdelse af saucer, isning af fersk fisk eller opbevaring på max. 2. grader C. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og et passende antal vaske iøvrigt, ok. Virksomheden oplyser at der ikke benyttes svampe, urter eller lign. fra private samlere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af køkkenet med udstyr, opvaskeafd., lager og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: bordflader og måleudstyr. Dog vejledt om indstikstermometer, som er anvendeligt i alle fødevarergrupper (termometer kan ikke bruges i faste fødevarer såsom; kyllingbryst, hakkebøffer og lign.).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført kontrol i emnerne: varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling, stikprøvevis for året 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ok. Oplyst at Fødevarestyrelsens smiley side er

