

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Ærø**

Adresse Brogade 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 34450471

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.	
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		
18-10-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	20-04-2016	
Dato	08-12-2015	
Dato	09-11-2015	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt opbevaringstemperaturer i termokasse med fersk fisk, køle- og fryssenheder samt opbevaring og adskillelse på tørvarelager. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken herunder isterningemaskine og inventar. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken herunder rist i udsugning over opvaskemaskine. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. OK.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne samt procedurer for oplæring af nye ansatte/elever. OK.

Mærkning og information: Vejledt om mærkning af ompakkede fødevarer.