

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bardolino**

Adresse **Asnæs Centret 12**

Postnr./By **4550 Asnæs**

CVR-nr. **34099545**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-10-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-11-2015	
Dato 16-04-2015	
Dato 26-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskeforhold på personalettoilet, på

kundetoiletter og i produktion. Stikprøvevist målt temperatur i alle køle- og frostenheder. Ialt Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: lager-rum, personaleomklædning, personalettoilet, køkken med inventar stikprøvevist gennemgået. Ialt Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. revnede gummilister

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: januar 2016 til dato, varemottagelse, opbevaring,

opvarmning/nedkøling. Er Ok. Der blev konstateret enkelte mangler i dokumentationen, hvilket er vurderet bagatelagtigt.

Konkret vejledt om at rydde lidt op i dokumentationen, samle egenkontrolprogrammet og at man ikke behøver gemme dokumentation uden fra tilsyn til tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport i forretning og visning på egen hjemmeside kontrolleret. Ialt Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret markedsføring af fødevarer. Følgende er kontrolleret: Skinke (83%) Er Ok.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bardolino**

Adresse Asnæs Centret 12

Postnr./By 4550 Asnæs

CVR-nr. 34099545

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden få besked.