

Kontrolrapport



Virksomhed **Strøgets Spisehûz**

V/Lennart Vesth-Leidecker og Bjørg Dam

Adresse Store Torvegade 39

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 16004537

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	1
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

- Ordinær kontrol Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

24-11-2016



Tidligere kontrol

Dato 12-10-2015	
Dato 03-12-2014	
Dato 24-10-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med ribbensteg, sovs, medisterpølse og piskefløde, samt kontrolleret om vask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret anvendelse af indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køleskab i køkkenet. Følgende er konstateret: Begyndende skidt ved ventilator i køleskabet. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køleenheder i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

