

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Ålbækken**

Adresse **Ålbækvej 20**

Postnr./By **7323 Give**

CVR-nr. **19215288**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
08-12-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 09-12-2015	
Dato 27-11-2014	
Dato 13-12-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkningsområde, lagerområde, mellemgang div. udstyr og inventar herunder køle- og fryseenheder.

Virksomheden har redegjort for rengøringsrutiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Lager samt tilvirkningsområde herunder div. udstyr og inventar, køle- og fryseenheder. Ok. Virksomhedens vedligeholdelsesplan for første halvdel af 2017 inkluderer støbning af gulv i mellemgang mellem tilvirkningsområde og restaurant, lægning af fliser samt vaskbare plader på murstensvæg. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra januar 2016 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring link til ny findsmiley.dk.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af letfordærlige fødevarer, ok.