

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fru Madsen ApS**

Adresse Vestervang 28

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 34608326

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

Denne kontrol, dato		
12-12-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	11-03-2016	
Dato	25-02-2015	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i kølerummet, ok. Kontrolleret generel opbevaring og adskillelse i kølerummet, ok. Vejledt konkret om at fødevarer i åbne konservesdåser skal om emballeres. Der er

fundet et par afvigelser herpå. Dette er vurderet under

bagatelgrænsen ved dette tilsyn. Kontrolleret forhold for

håndvask i køkkenet, ok. Kontrolleret opbevaring på lager og i fryserum, i forhold til om fødevarer er holdt fri af gulvet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af kip

pande, kip gryder, emfang, ovne og arbejdsborde, ok. Kip

pande er netop afkogt og vil blive rengjort før brug, ok.

Kontrolleret rengøring i kølerummet, ok. Der er generelt vejledt om rengøring af gitter omkring propeller, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret afløb under

kartoffelskræller. Afløbet er ikke afdækket med rist, ansvarlig

oplyser at der netop er spulet kloakker og at rist herover vil

blive monteret snarest, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

egenkontrollen gennemførelse af opbevaringstemperatur,

varmebehandling og nedkøling samt årlig revision, i perioden

fra april 2016 til dags dato, ok. Mundtlig gennemgået

procedurer for Noro Virus og kontrolleret skriftlige procedurer

herfor, ok.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fru Madsen ApS**

Adresse Vestervang 28

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 34608326

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uddannelsesforhold for ansvarlig og to medarbejdere i køkkenet, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.