

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Royal Oak**

Adresse **Golfvej 2**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **38343068**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-02-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køkken og på lager bl.a opbevaringstemperaturer i køleborde, kølerum og fryserum. Adskillelse og emballering af fødevarer.

Virksomheden har redegjort for rutine for langtidsstegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af køkken, inventar og

produktionsudstyr fk.es isterningmaskine. Anvendelse af egnede rengøringsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Indretning og generel vedligehold af køkken, opvaskafdeling samt kølemøbler i køkken og kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder

HACCP-plan. Dokumentation for kontrol af nedkøling,

varemodtagelse.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Royal Oak**

Adresse **Golfvej 2**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **38343068**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg, registrering og cvr. nr.: Ingen anmærkninger.