

Kontrolrapport

Virksomhed **Skänk Øl & Vinbar**

Adresse **Torvet 7**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **38265903**

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

Denne kontrol, dato	
30-03-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Fødevarer vask og opvaskefaciliteter.

Produktionsområde og køkkenet. Målt temperatur i køleindretninger. Opbevaring og adskillelse af fødevarer.

Gennemgået virksomheden produktion af mad samt transport af fødevarer igennem forrum til toilet. Personalet toilet og gæstetoiletter med forrum. Lager. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i køkkenet og produktionsområde. Ingen

anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og inventar i køkkenet og produktionsområde.

Skadedyrsikring af vinduer og dør. Virksomheden oplyser at de opsætter dør indtil personalet toilet. Ingen anmærkninger.

Ydet generel vejledning om selvlukker på forrum til toiletter

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolprogram med risikoanalyse. Virksomheden har en branchekode. Set udført dokumentation for varemottagelse og temperaturkontrol.

Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

