

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Vadestedet A/S**

Holbæk Marina

Adresse Strandmøllevej 249

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 30542282

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

Denne kontrol, dato

**09-04-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 05-10-2016	
Dato 29-10-2015	
Dato 16-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Dette er en kampagnekontrol som led i sporbarhedskampagnen på fødevarer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret køkkenen uden anmærkninger: Temperaturer i køle/frostskabe.

Set virksomhedens produktionsflow og kapacitet i køkken, generel håndtering af buffet, herunder løbende overvågning, genopfyldning af fade. Tid og temperaturstyring af buffet, genanvendelse af fødevarer fra buffet, personlig hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation fra sidste kontrolbesøg til d.d for varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling, opbevaringstemperaturer. Konkret vejledt virksomheden om opdatering af egenkontrolprogram. Set beskrevne procedurer for buffet, vejledt konkret om udbygning af denne. Dette vurderes til at være under bagatelgrænsen.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på Kyllingebryst Surprime, Party skinke, Okse striblon. Konkret

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vadestedet A/S**

Holbæk Marina

Adresse Strandmøllevej 249

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 30542282

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vejled om tilgængelighed af dokumentation for krebshaler frost, dette vurderes til at være under bagatelgrænsen.