

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kronborg ApS**

Adresse **Egholm 1**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **38419730**

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.	
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	
20-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 12-10-2016	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost, opbevaring af fødevarer, håndtering af buffet herunder tidstyring, ta' ting, håndtering af rester og overvågning af buffet samt at der er sæbe og engangspapirhåndklæder ved håndvask i køkken. Vejledt virksomheden om korrekt brug af ta' ting i en tilpas størrelse i forhold til fad/skål.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, betjeningsområde og køle-fryserum.

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

Vejledt virksomheden generelt i at have tilstrækkelig garderobeplads. Virksomheden har oplyst, at udenoms arealer bliver ryddelig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan for håndtering af buffet bord, set dokumentation for udført kontrol af opvarmning og nedkølning af fødevarer, kontrol af varemodtagelse, kontrol af opbevaringstemperatur for perioden april 2016 til 14. maj 2017

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport samt visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.