

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rest. De 2 Have ApS**

Adresse **Fyrvej 42**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **38528432**

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

Denne kontrol, dato	
<b>15-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-08-2016	
Dato 09-07-2015	
Dato 13-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum i køkkenet og frostrum i kælderens. Opbevaring af fersk fisk, målt i kølerum til 1,1 grad, O.K. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, kølerum, serveringsafsnit samt frostrum i kælderens. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar og kølerum. Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af væg ved opvaskemaskine, evt. ny emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opvarmning og nedkøling i 2017. Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at branchekodens beskrivelse af risici evt. kan gøre det ud for risikoanalysen. Drøftet dokumentation for tilberedning af sous vide. Skema blev oprettet under tilsynet, O.K.

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

Godkendelser m.v.: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om

# Kontrolrapport

Virksomhed **Rest. De 2 Have ApS**

Adresse Fyrvej 42

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 38528432

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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. Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Serveringsvirksomhed- Restaurant m.v. Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter O.K. FVST har registreret oplysninger il brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

15-05-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift