

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Far til 4**

Adresse **Alfavej 21**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **89135516**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
23-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 26-07-2016	
Dato 07-10-2015	
Dato 27-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden er oplyst klagers navn jf. tillægsside.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, på lager og på buffet. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået håndtering, tagning og styring af buffet samt håndtering af rester fra buffen - ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Enkle medarbejdere anvender virksomhedens produktionsvask i nyt køkken som håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse - virksomheden har anden vask i køkkenet, men denne vask er ikke placeret hensigtsmæssigt korrekt. Vejledt generelt om anvendelse af særskilt håndvask. Virksomheden oplyser at de vil opsætte håndvask.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender enkle grøntsager fra salatbuffen dagen efter. Virksomheden oplyser at de vil ændre procedure med det samme og evt. varmebehandle grøntsagerne inden servering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om håndtering og genanvendelse af grøntsager.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Far til 4**

Adresse Alfavej 21

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 89135516

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, bar, buffet område, opvask og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken med inventar, opvask, lager og bar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlige procedure og risikoanalyse på buffethåndtering. Set dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og buffet håndtering fra 1/1-2017 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens termometer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren.- vejledt om mere tydelighed af skiltning. Kontrolleret anprisning og anvendelse af hjemmelavet fiskefrikadeller, chokoladekager og æblekage.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

23-06-2017

Dato