

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Kalvøen A/S**

Adresse **Kalvøvej 20**

Postnr./By **3600 Frederikssund**

CVR-nr. **34224226**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
19-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 16-08-2016	
Dato 18-08-2015	
Dato 20-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenområderne. Gennemgået mundligt og skriftelige procedurer for opvarmning min 75 grader.

Virksomheden følger fastlagte procedurer for varmebehandlingen i forhold til opvarmning over /min 75 grader. Virksomheden anvender alternative metoder til varmebehandling i forhold til langtidsstegning. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Set termometer som indstiksføler og luftføler. Opvaskefaciliteter. Lager i kælderen. Ingen anmærkninger

Ydet konkret vejledning om tid og temperatur for langtidsstegning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i køkkenet, opvask område og lager i kælderen.

Tætningslister i kølerum er snavset med sorte belægninger samt vægge og loft omkring udblæsning af køl. Virksomheden oplyser at de gør rent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram og risiko-analyse, herunder HACCP-plan for opvarmning. Set skriftelige procedurer for opvarmning.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kalvøen A/S**

Adresse Kalvøvej 20

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 34224226

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyser at de langtidssteger over 4 timer, der mangler skriftelige procedurer/risikoanalyse for tid og temperatur i forhold til langtidsstegning i egenkontrolprogrammet. Virksomheden oplyser at de for det tilført programmet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for langtidsstegning

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