

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Toldboden**

Adresse Færgevej 1A

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 36909307

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	
19-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2017	
Dato 04-05-2016	
Dato 22-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenområderne. Gennemgået mundligt og skriftelige procedurer for opvarmning. Virksomheden følger fastlagte procedurer for varmebehandlingen i forhold til opvarmning min 75 grader. Virksomheden anvender alternative metoder til varmebehandling. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Set termometer som indstiksføler og luftføler.

Opvaskefaciliteter. Lager, kølerum og grov køkken i kælderens.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret faciliteter til udstyr og inventar i køkkenet, grov køkkenet, kølerum og lager. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Set vedligeholdelsesplan for maling af vægge og lofter, nye lamper af lysstofrør. Skadedyrsikring af bag dør i kælderens, vinduer i køkkenet og gulvrister. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret Virksomhedens egenkontrolprogram og risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

for sous-vite og opvarmning af fødevarer. Set udført dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring, opvarmning, sous-vite og nedkøling for perioden juli og frem til d.d. Ingen anmærkninger

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