

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant stockfleth**

Adresse **Stockflethsvej 12, 1**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **36536470**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 05-10-2016	
Dato 04-04-2016	
Dato 09-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, datomærkning og emballering af fødevarer på køl/frost, ok. Håndtering og adskillelse af produkter, ok. Kontrolleret temperatur på køl og frost, ok. Kontrolleret sæbe og aftøringspapir ved håndvask, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions lokaler, opvask, inventar samt udstyr, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokaler, opvask, inventar samt udstyr, ok. Kontrolleret funktionalitet af termometer, ok. Vejledt vedrørende udskiftning af fluenet i dør ved køkken bagindgang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomheden dokumentation for varemottagelse, opvarmning, nedkøling samt temperatur på køl og frost, ok. Vejledt vedrørende opbevaring af fersk fisk på køl og maksimum temperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Der skiltes med at informationer om allergener kan fåes på forespørgsel.