

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Ridehus**

Adresse **Sejlstensgyde 7**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **34382905**

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	
15-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 17-08-2017	
Dato 25-08-2016	
Dato 28-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer på køl og frost, gennemgået procedure for overvågning af opbevaringstemperatur på køl, set produktion af sovs.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og opvaskeafdeling samt udstyr såsom køleskabe. Ingen anmærkninger. Vejledt om højere rengøringsfrekvens i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken og inventar såsom køle og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling fra august 2017 og til d.d.

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

Mærkning og information: Gennemgået virksomhedens procedure for oplysning af allergene ingredienser i deres færdigvarer, virksomheden har skiltning om oplysning af allergener kan fåes ved personalet. Ok