

Kontrolrapport



Virksomhed **SKOVRESTAURANT SKYTTEGAARDEN**

APS

Adresse Hjelmalle 44

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 18964236

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

10-11-2017



Tidligere kontrol

Dato 17-11-2016	
Dato 21-08-2015	
Dato 30-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, gennemgået procedure for nedkøling af fødevarer og optøning af and samt temperaturovervågning på køl og frost. Vejledt generelt om varemottagelse

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, lager og inventar herunder køle/fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken, lager, døre og afløb. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set at virksomhedens har en dækkende risikoanalyse og egenkontrolsprogram samt dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra jan. 2017 og til d.d.

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

Mærkning og information: Gennemgået virksomhedens procedure for styring af allergener i deres færdigvarer, oplysning af evt. fødevarerallergier ved selskaber samt at de har skilt oppe angående henvendelse ved spørgsmål. Ok