

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bendiks**

Adresse **Golfbanevej 3**

Postnr./By **6360 Tinglev**

CVR-nr. **33231385**

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.	1
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	04-08-2016	
Dato	08-07-2015	
Dato	10-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejne under oplagring / personlig hygiejne under produktion. Kontrolleret temperatur, køle- fryserum, varmediske (generel hygiejne og temperatur). Kontrolleret tilbagetrækningskontrol procedure. Kontrolleret adskillelse mellem fersk kød/jordforurende grønt og tilberedte fødevarer (under opbevaring, produktion, transport). Kontrolleret modtagelse af råvarer. Spurgte ind til varmebehandling, 75 °C. og hvordan virksomheden nedkøler deres fødevarer hurtigst muligt og set at virksomheden har et indstikstermometer. Udenomsarealer fremstod ryddelig og affaldscontainer var ved tilsyn lukket. Spurgte ind til virksomhedens optønings procedure for fersk kød (optøer i kølerum) Vejledt omkring overdækning af produkter i køl/frostrum. Vejledt virksomheden ved fremstilling af sousvidt produkter. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af lokaler og inventar i køkken, kantine, kølerum, frostboks, depotrum, personaleomklædning og opvaskelokale. Spurgte ind til virksomhedens procedure for rengøring. Vejledt virksomheden omkring rengøring af områder ved indgang til køkken og nedeunder komfur og arbejdsbord.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bendiks**

Adresse **Golfbanevej 3**

Postnr./By **6360 Tinglev**

CVR-nr. **33231385**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er uden anmærkninger: kontrolleret, vedligeholdelse af lokaler og inventar i spise område,

køkken, kølerum, frostrum, depotrum og opvaskelokale.

Vejledt virksomheden omkring kondens / i kølerum. At virksomheden bør have en plan for hvad der skal med dette i fremtiden, så problemet bliver løst.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer for 2017. Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden om en risikoanalyse ved fremstilling af sousvidt kød.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed på de produkter virksomheden opbevarer i køle/fryser/lager (set faktura) Kontrolleret om virksomheden har en procedure for allergene.

Vejledt virksomheden omkring en procedure for allergener og hvor de på FVST hjemmeside kan få hjælp til det.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden omkring at fører et register ved samhandel af animalske fødevarer.
