

Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT BJERGET**

Adresse **Anders Larsensvej 34**

Postnr./By **4300 Holbæk**

CVR-nr. **38376330**

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 11-10-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 15-03-2017	
Dato 08-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der bliver ikke røget i køkkenet, der er sat skilt op og personalet underrettet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost. Opbevaring og adskillelse af råvarer og spiseklare fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Pizzaafdeling med inventar, køkken, spiselokale og toiletter.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pizzaafdeling, køkken, spiselokale og toiletter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling siden sidste tilsyn.

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