

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Søgaarden**

Adresse **Søgårdvej 1**

Postnr./By **7451 Sunds**

CVR-nr. **30903447**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
02-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-10-2017	
Dato 08-06-2017	
Dato 13-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at køkken samt kølerum fremstår rengjort. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremlagt nye procedure indført ved årsskiftet, hvor der er indgået aftale med ekstern rengøringsfirma, der kommer med skiftende frekvens i forhold til behov. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for perioden siden sidste kontrol for opbevaringstemperature samt fejlrapporter for alle kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for afvejning og dosering af Nitritsalt, virksomheden har fremlagt procedure for brug af opskrift og afvejning. Ingen anmærkninger.