

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sankt Helene**

Adresse Bygmarken 30

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 15150904

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<b>16-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-11-2017	
Dato 11-07-2017	
Dato 29-05-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, bar og på lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Renholdelse af produktions køkken med inventar, opvaskefaciliteter, lager og bar.

Følgende er konstateret: Indtørret rester i hjørner og kanter på reol i grønt kølerum. Virksomheden vil straks gøre reolen rent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktions køkken med inventar, opvaske faciliteter, bar og lager. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundligt redegjort for vedligeholdelse af fuger ved gulv riste og gulv i opvasken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/12-2017 til dags dato.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sankt Helene**

Adresse Bygmarken 30

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 15150904

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af slik, chips og chokolade, samt skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren. - ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Plastik bøtter til fødevarer opbevaring.