

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant havtorn**

Adresse Øhusevej 23

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 20773081

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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>12-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-04-2017	
Dato 07-07-2015	
Dato 27-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, uddannelse af medarbejdere, skadedyrssikring, sporbarhed og anprisninger fx på menukortet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer i forbindelse med produktion af dagens ret samt varmholdelse heraf. Ok. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer uden anmærkninger. Vejledt generelt omkring krav til køleopbevaring, håndvaskefaciliteter, og temperaturkontroller, såfremt der opsættes pølsevogn i forbindelse med virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har et egenkontrolprogram og risikoanalyse som er dækkende for aktiviteterne. Ok. Vejledt konkret omkring tilpasning af egenkontrolprogram til aktiviteterne. Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling af fødevarer for perioden marts-april 2018. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden har opsat skiltning om at oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse hos personalet. Ok. Vejledt generelt omkring

