

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	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-11-2017	
Dato 04-08-2016	
Dato 08-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Kontrolleret håndtering af fødevarer ved tilberedning. Kontrolleret at der er sæbe og engangsafdørring ved håndvask. Set dokumentation for udført kontrol med temperatur opbevaring. Udenomsarealer fremstod ryddelig og affaldscontainer var ved tilsyn lukket. Set virksomhedens termometer og set hvordan virksomheden bruger det i forbindelse med opvarmning og nedkøling. Spurgt ind til virksomhedens desinfektionsmidler og spurgt ind til virksomhedens procedure ved buffet og procedure ved brug af frosebær. Vejledt virksomheden omkring brug af desinfektionsmidler. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -rengøring af lokaler og inventar i køkken,spise område, kølerum, frostrum,depotrum, personaleomklædning og opvaskelokale. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -vedligeholdelse af lokaler og inventar i spise område, køkken, kølerum, frostboks, depotrum, personaleomklædning og opvaskelokale. Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden.

