

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant kattegat**

Adresse **Havet 24**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **28262795**

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.	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-06-2017	
Dato 08-04-2016	
Dato	

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, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer vedr. varemottagelse, adskillelse under opbevaring og produktion, procedurer vedr. opvarmning, anvendelse af 3 timers rettesnor, varmholdelse og nedkølning, procedurer vedr. varmebehandling ved lavere temperaturer mod længere tids tilvirkning, håndvaskefaciliteter, tilstrækkelig køle- frostkapacitet, optøningsprocedurer,

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af synlige flader i køkkenet. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af generel vedligehold i køkken. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af risikoanalyse og skemaer til temperaturdokumentation. Ok. Konkret vejledt om, at risikoanalyse nr 2 og 3 mangler for at analysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter samt tilstedeværende af

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant kattegat**

Adresse Havet 24

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 28262795

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram. Overtrædelsen vurderes bagatelagtigt.

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger. Virksomheden har ikke fået erhvervet nyt P-nummer endnu. Fremsendes til Fødevarestyrelsen når dette haves fra Skat.