

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Krabben**

Adresse Vallensbæk Havnevej 7

Postnr./By 2665 Vallensbæk Strand

CVR-nr. 26106184

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>26-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-09-2017	
Dato 13-09-2016	
Dato 17-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Temperatur og adskillelse i køleskabe og fryserne. Opbevaring af tørvarer er løftet fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler under produktion: Køkken samt inventar, herunder overflader og gulve. Kontrolleret opvaskeområde og opvaskemaskine indvendigt. Kontrolleret område bag bar samt ismaskine. Kontrolleret gulvareal i køleboks. Gulv bærer præg af manglende rengøring under inventar og i hjørner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler hvori der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader og inventar i produktionsområde samt opvask. Kontrolleret skadedyrsikring af udendørs kølebokse samt lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse, nedkøling og indfrysning af fersk fisk i perioden

