

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Støvlet Katrines**

Hus A/S

Adresse Slagelsevej 63

Postnr./By 4180 Sorø

CVR-nr. 29630550

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.	
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

24-07-2018



Tidligere kontrol

Dato 30-05-2017	
Dato 09-06-2016	
Dato 08-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar og køkken, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i køkken.

Vejledt konkret om, at der ikke opbevares uvedkommende ting i fødevarelokaler

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, køkken/opvask, grøntkøkken og kælderlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold inventar, køkken og opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra april-2018 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger.

Kontrolleret delelementer af egenkontrolprogram/risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling af fødevarer, OK.

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 fødevarehygiejne og, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannes i fødevarehygiejne i forhold til det

