

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Kalvøen A/S**

Adresse **Kalvøvej 20**

Postnr./By **3600 Frederikssund**

CVR-nr. **34224226**

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.	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	
24-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-09-2017	
Dato 16-08-2016	
Dato 18-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask, produktion under kontrolbesøget.

Vejledt konkret om varer på gulv i kølerum samt opbevaring af vandkarafler på håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Rengøring af opvaskemaskine ikke tilfredsstillende .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:Opvask, produktionsområde, lager samt køle/frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler::Opvask, produktionsområde, lager samt køle/frostrum.

Ingen anmærkninger.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:Indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Virksomheden har fremsendt på mail dokumentationen fra sidste besøg og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

