

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Essens**

Adresse Danmarksgade 69

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 36960809

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

12-12-2018



Tidligere kontrol

Dato 21-10-2017	
Dato 29-09-2016	
Dato 03-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Forberedelse af varme retter og

grøntsager til aftenens menu. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frys, herunder temperaturkontrol. OK.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

OK. Kontrolleret at opvaskemaskiner kan opnå en

skylletemperatur på min. 80 grader C. OK. Kontrolleret

virksomhedens mundtlige procedurer for tilberedning og

opbevaring af fødevarer ved større arrangementer, ex.

nytårsmenuer. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Emfang, opvaskemaskiner, samt køleborde.

Virksomheden oplyser at gulve i køkkenafsnit renoveres til januar 2019.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation af opbevaring,

opvarmning/nedkøling og varemottagelse fra maj 2018 til

december 2018, herunder afvigerapporter fra køle- og

fryseenhed i den kontrollerede periode, virksomheden har

foretaget korrigerende handlinger og rettet op på fejlen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.