

Kontrolrapport



Virksomhed **Sæby Fiskebistro v/Jacob**

Jensen

Adresse Havnen 7

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 16587206

| 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. | |
| 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 | |
| 18-06-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 28-07-2017 | |
| Dato 17-07-2015 | |
| Dato 19-06-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølerum. Der er faciliteter til håndvask i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler: Køkken og gæstetoiletter. OK.

Følgende er konstateret: Der er ikke rent på gulvet i kølerummet i stueplan og i begge kølerum er der spor af indtørret fødevarer/skimmel på hylderne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om renholdelse af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken. Vejledt om udskiftning af gummilister i den ene kølebord i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol ved varemottagelse og opbevaringstemperaturer i 2018. Vejledt konkret om dokumentation for kernetemperatur ved måling af med indstikstermometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.