

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant kattegat**

Adresse **Havet 24**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **28262795**

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	
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>19-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-04-2018	
Dato 23-06-2017	
Dato 08-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Opbevaring af fødevarer på lager samt på køl/frost, adskillelse af fødevarer under lagring og under produktion, produktionshygiejne ved tilvirkning af stjernesked, skylning af frugt og grønt, procedurer vedr. opvarmning og nedkølning - herunder temperaturmåling, funktionelt termometer samt håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af synlige flader i køkkenet samt procedurer vedr. desinfektion efter grønttilvirkning. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Generel vedligehold af køkken og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol samt dokumentation af alle kritiske kontrolpunkter siden sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Uddannelse i hygiejne: Kontrol af afglært personale. OK