

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Stauning Havn**

Adresse **Strandvejen 31**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **39229889**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
07-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 12-06-2018	
Uddannelse i hygiejne	
Dato 01-05-2018	
Godkendelser m.v.	
Dato 08-03-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget opfølgende kontrol.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske faciliteter til vask af hænder på personaletoilet og i produktion er forsynet med engangsaføringsmiddel. Ok.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer. Opbevaringstemperatur efterprøvet ved køleopbevaring, Ok. Vejledt konkret om af friholde emballager med fødevarer af gulv. I ekstern

grønt-kølerum er der observeret kasser med kødprodukter og grøntsager står på gulvet. Forholdet vurderes som bagatel ved dette kontrolbesøg.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring generelt i køkken, herunder isterningemaskine, og lagerlokaler. Mindre ansamlinger på gulvet i lagerlokale med kummefrysere, og under opvaskemaskine, men i et omfang der ved dette kontrolbesøg vurderes som bagateller. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadesyrssikring af virksomheden. Ved ankomst til virksomheden stod dør til lager åbent. Virksomheden oplyste den netop havde modtaget varer, ellers var døren lukket. Passiv skadedyrssikring i øvrigt uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Stauning Havn**

Adresse **Strandvejen 31**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **39229889**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret opmærkning af fødevarer i kølerum. I virksomheden var der på køl til optøning kun varer modtaget som frostvarer i dag eller udtaget fra eget frostlager i dag. Virksomheden beskrev i øvrigt proceduren med datomærkning i forbindelse med indfrysning og datomærkning ved optøning.

Virksomheden oplyste den ikke havde nået at mærke de varer de havde taget ud fra eget frostlager i dag.

Forholdet vurderes som bagatel ved dette kontrolbesøg. Ok.

Mærkning og information: I forbindelse med datomærkning (svinekæber,svinemørbrad) er der kontrolleret sporbarhedsdokumentation i form af faktura fra anden registreret/autoriseret virksomhed, Ok.

Der er optaget fotodokumentation.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-08-2018

Dato