

Kontrolrapport



Virksomhed **Traktørstedet Fændrikhus**

Adresse Søvejen 8

Postnr./By 3230 Græsted

CVR-nr. 32836054

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	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	
20-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-09-2016	
Dato 03-07-2015	
Dato 09-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: overflade termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse og opbevarings temperatur for sæsonen 2017 og 2018.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre