

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant ROS**

Adresse Spikergade 21, st

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 37173886

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
12-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 11-10-2017	
Dato 29-09-2016	
Dato 30-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme.

Følgende er konstateret: I personalerummet på 1 sal er det ikke muligt at adskille rent arbejdstøj med privatstøj. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at finde en løsning på adskillelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har siden januar 2018 ikke dokumenteret for (uge 3 nedkøling og opvarmning, uge 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 21, 22, 23, 31, 33, 36

varemodtagelse, opbevaring på køl/frost opvarmning og nedkøling). Virksomheden har en egen fastsat frekvens på dokumentation 1 gang om ugen for alle. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er blevet udfyldt for sent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant ROS**

Adresse Spikergade 21, st

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 37173886

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Information om allergene ingredienser.

Det indskræpes, at virksomheder skal skilte med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de skal kunne redegøre for allergene ingredienser i fødevaren ELLER skal have procedurer, der sikrer, at brugere med allergier får udleveret fødevarer tilpasset deres kostbehov

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

12-09-2018

Dato