

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant stockfleth**

Adresse **Stockflethsvej 12, 1**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **36536470**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
25-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-09-2017	
Dato 05-10-2016	
Dato 04-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på kundehenvendelse. Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af svampe. Det vurderes at virksomheden har den fornødne viden om brug af vilde svampe. Virksomheden har kun modtaget vilde svampe, som de kender, fra en leverandør. Dvs. de følger procedurene beskrevet i deres risikoanalyse

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i virksomhedens kølemøbler, ok.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Der var ikke sæbe og papir ved håndvask i barområde og i køkken. Armatur ved håndvask i køkken er utæt og ved vask i barområde er hanen så lang det vanskeliggøre vask af hænder idet vandet løber ved siden af vasken.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bruger viskestykker til tørring af hænde, vi har ikke mere papir.

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant stockfleth**

Adresse Stockflethsvej 12, 1

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 36536470

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret. Virksomheden har etableret et kølerum i åben gård som ikke er skadedyrssikret. I gården står der et frostskaab samt der opbevares fustager, et kasse med løg samt nogle kasser med drikke varer. Disse varer er ikke opbevaret i et rum der ikke er skadedyrssikret. under åben himmel.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Der er planer for indretning af rum.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: der er dokumenteret egenkontrol for varemottagelse og opbevaring frem til den 11. juli 2018 og opvarmning og nedkøling frem til 18. juni 2018. Virksomheden har ikke gennemført egenkontrol siden de nævnte datoer. Virksomheden har fastsat en frekvens for kontrol at disse punkter til 1. gang om ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil rette op på fejlen.

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

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