

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Næsbyhoved Skov**

Adresse Kanalvej 52

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 25246322

| 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 | |
| 25-10-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 01-07-2017 | |
| Dato 07-12-2016 | |
| Dato 21-10-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og adskilt opbevaring i kølerum og køleskabe, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af rent arbejdstøj, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for forrum til toiletter, herunder at døren til forrummet skal være fra gulv til loft.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, herunder dør, hylder, gulv og loft, ingen anmærkninger. Konkret vejlet om øget fokus på rengøring af loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kølemotor i kølerum, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dækkende risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, ingen anmærkninger.

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.