

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant stockfleth**

Adresse **Stockflethsvej 12, 1**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **36536470**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
08-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 25-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-09-2017	
Dato 05-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har opsat automat til papir til aftøring af hænder samt udskiftet armatur i køkken og i barområde

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i samtlige kølere/frysere samt procedurer for adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion Virksomheden procedurer angående dato

mærkning af fødevarer på køl gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: synlige overflader i produktionsområde samt kølerum og barområde

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har indhentet tilbud og har aftale med håndværker angående at etablere lukket skadedyrssikret rum omkring kølerummet i gården

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning samt

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant stockfleth**

Adresse Stockflethsvej 12, 1

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 36536470

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling fra sidste kontrol til d.d..

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.