

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Royal Oak**

Adresse **Golfvej 2**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **38343068**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
15-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2018	
Dato 20-06-2017	
Dato 28-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er foretaget uden produktion i virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for fødevareaktiviteterne udenfor sæsonen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Røremaskine er mangelfuldt rengjort siden sidste brug.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder på dette tilsyn som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke har produktion under tilsynet og vil få maskinen rengjort med det samme. Den generelle rengøring i køkkenet herudover er kontrolleret og fundet i orden. Vejledt generelt om lokaler hvor der findes/tilvirkes fødevarer skal holdes rene og i god stand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af indgange til virksomheden samt rundering af virksomheden udvendigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis

