

Kontrolrapport



Virksomhed **Søhuset**

Kantine
Adresse Venlighedsvej 10
Postnr./By 2970 Hørsholm
CVR-nr. 27546439

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	
21-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 05-01-2018	
Dato 14-03-2017	
Dato 03-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaringstemperaturer i køle- og frostinventar i køkken og på lager i kælder. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Følgende er konstateret: Ansvarlig oplyser, at køkkenpersonalet somme tider bruger produktionsvasken til håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at vaske skal anvendes til egnede formål, herunder håndvask og produktionsvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader, opvaskemaskinens indvendige sider og kanter, emfang, køle- og frostinventar i køkken og på lager samt isterningmaskine og barområde. Konkret vejledt om renholdelse af ventilationer i køleinventar samt tørring af stablede kondibøtter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, herunder borde, bøtter og udstyr til produktion. Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af fuger i opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for

