

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Valdemar**

Adresse **Adelgade 2**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **25888812**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 25-04-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 20-09-2018 | |
| Dato 02-02-2018 | |
| Dato 18-05-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturer af fødevarer i frost- og køleenheder. Håndtering og tilberedning af fødevarer undet tilsyn.

Gennemgået virksomhedens procedurer for syltning af fødevarer, herunder holdbarhed og eventuel anvendelse af tilsætningsstoffer, der oplyses at der ikke anvendes tilsætningsstoffer/konserveringsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I baggård hvor der er udgang fra køkken/gang (varemottagelse) er der en del opsamling af blade på trapper. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om at udenoms-arealer bør være ryddelige således der ikke er risiko for overslæb af blade indendøre/ der ikke tiltrækkes skadedyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde, køkken samt køleborde indvendig og isterningsmaskine indvendig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for opbevaring, opvarmning, langtidsstegning samt nedkøling. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer køl/frost, opvarmning og nedkøling



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Valdemar**

Adresse Adelgade 2

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 25888812

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for perioden januar til april 2019.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.