

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bendiks**

Adresse **Golfbanevej 3**

Postnr./By **6360 Tinglev**

CVR-nr. **33231385**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
10-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 13-04-2018	
Dato 10-11-2017	
Dato 04-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Kontrolleret håndtering af fødevarer ved tilberedning. Kontrolleret at der er sæbe og engangsftørring ved håndvask. Set dokumentation for udført kontrol med temperatur opbevaring. Udenomsarealer fremstod ryddelig og affaldscontainer var ved tilsyn lukket. Kontrolleret hvad deres procedure er for de rester som bliver tilovers fra de arrangementer de har.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -rengøring af lokaler og inventar i køkken, kølerum, frostrum, depotrum, personaleomklædning og opvaskelokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger -vedligeholdelse af lokaler og inventar køkken, kølerum, frostrum, depotrum, personaleomklædning og opvaskelokale. Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer for de sidste 2 måneder.

Kontrolleret virksomhedens risiko-analyse for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bendiks**

Adresse **Golfbanevej 3**

Postnr./By **6360 Tinglev**

CVR-nr. **33231385**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilsætningsstoffer, varmbehandling, nedkøling. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - virksomhedens menukort/ mad ud af huset på virksomhedens hjemmeside for særlige anprisninger.

Kontrolleret sporbarhed på nogle af de fødevarer bruger: Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - Om virksomheden anpriser brug af ingredienser, som er underlagt reglerne for beskyttede betegnelser. Virksomheden oplyser at de ikke køber nogle af disse produkter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fik forklaret virksomhedens procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer/aromaer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-05-2019

Dato