

Kontrolrapport

Virksomhed **Steaken Restaurant**

Adresse Storegade 12

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 40372725

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	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Virksomheden åbner første gang senere idag, der var ingen produktion ved tilsynet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring samt tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Følgende er konstateret: Køleskab i køkken er målt med kalibreret luftføler til 8,2 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da der ved tilsynet kun er opbevaret 2 oste deri. Vejledt konkret om temperatur opbevaring på henholdsvis 2 og 5 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er fedtperler hængende ned fra lampe ved emfang.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolrapport

Virksomhed **Steaken Restaurant**

Adresse Storegade 12

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 40372725

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om reglerne for kontaminering, samt at få gjort køkkenet hovedrent inden det ibrugtages.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, diverse depot- og opbevaringsrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyser, dog mangler virksomheden risikoanalyse på "sushi fisk". Dette anses som en bagatelagtig overtrædelse, vejledt virksomheden i at få denne med i elektronisk system.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender ingen tilsætningsstoffer ud over kulør.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-05-2019

Dato