

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sommerlyst**

Adresse **Korsør Lystskov 20**

Postnr./By **4220 Korsør**

CVR-nr. **40258272**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
25-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, køkken, lagerlokaler, grøntkøkken/opvask, affaldshåndtering og brug af godkendte desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse, herunder HACCP-plan, kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for maj-2019 på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger. Vejledt om procedurer og dokumentation af varmebehandling ved lav temperatur i lang tid.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannet i fødevarerhygiejne i forhold til det arbejde de udfører, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med at

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sommerlyst**

Adresse Korsør Lystskov 20

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 40258272

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

allergene ingredienser kan fås på forespørgsel, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.