

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Generalen -**

Pichardts Tranekær

Adresse Slotsgade 84

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 27168884

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.	
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

19-06-2019



Tidligere kontrol

Dato 13-06-2017	
Dato 08-07-2015	
Dato 15-07-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken samt på personalet toilet. Vejledt generelt om at dør til personalet toilet skal holdes lukket under produktion af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring og orden under produktion af fødevarer. Rengøring af kølefaciliteter samt rengøring af isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkken.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet var der manglende vedligeholdelse af fliser i køkken. Vægge i køkken (afskaldning af maling samt sætningskade over dør), samt mangelde vedligeholdelse af opvaskebord (bordben med afskaldning af maling). Virksomheden oplyser at der vil blive igangsat vedligeholdelse af køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at lokaler og inventar skal være vel vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

