

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Stauning Havn**

Adresse **Strandvejen 31**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **39229889**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<b>29-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-04-2019	
Dato 07-08-2018	
Dato 12-06-2018	
Uddannelse i hygiejne	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har nedkølet 10 liter rødvinssovs i spand. Ved henstand på køkkenbord og herefter ved placering af spand på gulv i kølerum. Det er

Fødevarestyrelsens vurdering at der ikke er foretaget en korrekt nedkøling. Rødvinssovsen kasseres under tilsynet.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Fremstilling af stjernesjud.

Opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter i køkkenområdet.

Følgende er konstateret: Der opbevares æg ved 17 grader i grønt kølerum i baggården.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af æg.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

