

Kontrolrapport

Virksomhed **Værftet restaurant og bar**

Adresse **Marinavej 1**

Postnr./By **6320 Egersund**

CVR-nr. **37585777**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
18-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	02-05-2019	
Dato	05-09-2018	
Dato	16-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i fiskekøler.

Det indskræpes, at fersk fisk maksimalt må opbevares ved 2°C.

Følgende er konstateret: Fiskekøler er målt med kalibreret

luftmåler til 3,5°C. Rå hele rødspætter er målt med kalibreret termometer til 4,6°C ca. 3 kg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ændre vores procedure for opbevaring af rå fisk med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, opvask, kølevogn og depotrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Hylde er malet i depotrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af udført

egenkontrol samt fejlrapporter siden sidste tilsyn i maj og frem til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: virksomheden skifter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Andet: Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk