

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant De Hvide Svaner**

Adresse Karrebækvej 741

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 10011337

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2018	
Dato 25-10-2018	
Mærkning og information	
Dato 13-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilstrækkelige faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og ved buffethåndtering, opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle-/fryseinventar, forhold vedr. buffetservering samt kontrolleret forhold vedr. personaletoilet.

Kontrolleret opbevaring af syltede og letfordærlige fødevarer i køleinventar i køkkenet (tættest rum med buffethåndtering). Følgende er konstateret: Temperatur i køleinventaret måler mellem 7-9 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse grundet mængde. Konkret vejledt om løsningsmulighed for overvågning af temperatur i køleinventar.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader, køle-/fryseinventar, emfang samt udstyr, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lager-/depotlokaler med køle-/fryserum ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader, kantiner, køle-/fryseinventar, emfang samt gulve, ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligehold af lager/depotlokaler samt køle-/fryserum,

