

Kontrolrapport

Virksomhed **Spisehuset Maarbjerggaard**

Adresse Bygaden 9

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 33812515

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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
18-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-09-2018	
Dato 11-07-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 06-07-2017	

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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og inventar i køkken

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokale hvor der opbevares fødevarer. Ok

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for overfladebehandling af nyt lager. Det kan eventuelt være en flerlags lakering af overfladen, så en visuel tæthed kan opnås.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning/nedkøling fra sæsonstart april 2019 til dato. Konkret vejledt om måde man skal dokumentere nedkøling på, er start +65 grader C til ikke over +10 grader C, på højst 3 timer. Hvis man anvender alternative temperaturer som dokumentation, skal man kunne godtgøre at disse kan udgøre en lige så sikker nedkøling som ovenfor beskrevet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport og offentliggørelse på hjemmeside.

Følgende er konstateret: Kontrolrapporten var midlertidig nedtaget og lå på bord i restaurant, da ramme var gået i

Kontrolrapport

Virksomhed **Spisehuset Maarbjerggaard**

Adresse Bygaden 9

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 33812515

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stykker. Hjemmeside henviser ikke til www.findsmiley.dk Virksomheden oplyser at rammen er bestilt til ophængning næste dag, og der er en konsulent på hjemmesiden, der har fået opgaven at sørge for at få linket på hjemmesiden

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for ophængning af kontrolrapport, og om reglerne for visning af kontrolresultater på hjemmeside.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden markedsfører sig med økologi, og er derfor stikprøvevist kontrolleret i forhold til dette. Der er stikprøvevist kontrolleret frostkummer, hylder og køleskabe for status på fødevarer. der er kun fundet produkter af økologisk status, bortset fra fisk, der ikke kan oppebære denne status. Generelt vejledt om muligheden for at tilmelde virksomheden spisemærkeordningen, jhvoer man vil kunne ansøge om guldmærke.