

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant "Dit Smørrebrød"**

Skagen

Adresse Østre Strandvej 1

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 28163584

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

Denne kontrol, dato	
24-07-2019	

Tidligere kontrol	
Dato 11-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-04-2019	
Dato 12-02-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Der er stor aktivitet i køkkenet hvor der håndteres paneret fersk fisk under produktion og løbende bliver tilberedt ved bestillinger. Ved tilsynet blev lågen til køleskabet åbnet og lukket konstant. De paneret fisk blev målt ved instikstermometer til 7 grader. I følge ejer er fisken købt og paneret i dag. Der er fremvist faktura på den købte fisk. Der købes fisk hver dag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Rengøring i køkkent. I mikroovn og på pålægsmaskine er der madrester og gulvet i køkkent er ikke rent alle steder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af køkkenlokaler (vægge, loft og gulv). Vejledt om udskiftning af gummilister i køleborde samt udarbejdelse af vedligeholdelsesplan for lagerlokaler.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK. Vejledt om at kontrolrapporten skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden og skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift