

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant "Culinarium" IS**

Adresse Havnen 4A

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 29906173

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

Denne kontrol, dato	
24-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2018	
Dato 13-09-2017	
Dato 08-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for dybdetrimning af Østersø laks. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, emfang og fedtfilter i

produktionslokalerne. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionslokalerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For periode 28.5 til 17.7.2019. samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

