

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Saxildhus**

Adresse **Banegårdspladsen 1**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **33144903**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 4 |
| 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 | | |
| 26-09-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 10-08-2019 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | | |
| Dato | 11-10-2018 | |
| Dato | 06-09-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder. Følgende er kontrolleret: Procedurer for håndtering af arbejdstøj, duge og glasaffald. Følgende er konstateret: I produktionskøkken opbevares åbne beholdere med beskidt arbejdstøj og duge samt beholdere med ituslået, beskidt glas og porcelæn. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for opbevaring af snavsetøj med henblik på at minimere risiko for kontaminering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: På hylder, stikvogn og væg i kølerum ses flere steder belægninger af formodet skimmel. På stikvognen og hylderne opbevares bl.a. fødevarer i lukkede beholdere, fødevarer løst tildækket med film samt ikke-tildækkede bær. Komfur og væg bag komfur i anretterkøkken fremstår med fedtede belægninger. Håndtag til køle- og fryseskabe i stort køkken fremstår fedtede. Sæbedispenser i anretterkøkken fremstår med formodede oliepletter på trykpudden. Fotodokumentation foretaget. Virksomheden havde følgende

