

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant stockfleth**

Adresse Stockflethsvej 12, 1

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 36536470

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

Denne kontrol, dato		
17-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	08-11-2018	
Dato	25-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	27-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes godkendt desinfektionsmiddel, fødevarestyrelsens godkendelses nr. fremgår af etikette, set, ok. Virkeområde, tid mv. fremgår af etikette og dette følges, ok.

Gennemgang af procedurer ved tilberedning af carpaccio, yderhinder afskæres af hel kødstykke, indfryses og udskæres, derefter klar til servering, her vejledt om sikring af at hele overfladen er skåret fra eller at overfladen er varmebehandlet inden servering. Ved tilberedning af gravad laks foretages indfrysning af laks før servering, ok. Der er adgang til håndvaskefaciliteter, vejledt generelt om at håndvask er ren og hensigtsmæssigt placeret udelukkende vask af hænder, nye procedurer igangsættes.

Hygiejne: Rengøring: Desinfektion efter rengøring ikke igang under tilsynet, procedurer forbrug af desinfektionsmiddel gennemgået uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Plan for vedligehold gennemgået, i lukkeperiode til januar 2020 foretages overflade behandling i køkken - og opvaskeområder. Lokaler hvor kølerum er placeret skadedyrssikres ved ydervægge og på gulv og loft lægges ny overflade som er vaskbar og tæt og køleskabslistes er bestilt/bestilles, ok

