

Kontrolrapport

Virksomhed **The Food Stall**

Adresse Østre Stationsvej 27, 2

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35530517

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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		
17-11-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	03-03-2020	
Dato	19-11-2019	
Dato	23-09-2019	
Mærkning og information		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold med sæbe og engangsafdækning, temperaturkontrol i salatbuffet, i kølemontre og køle- og frostrum, tildækning og adskillelse af fødevarer i kølerum. Kontrollerede personalet, herunder forrum, håndvask med sæbe og engangsafdækning. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for overvågning af buffet, samt procedure for opfyldning af buffet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salatbar, bordeoverflader i salgsområde og i køkken, kølemontre, kølerum inkl. hylder. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, varmebehandling, nedkøling og overvågning af buffet. Konkret vejledt om løsningsforslag til tilføjelse af buffet ved genanvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra september 2020 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

