

Kontrolrapport

Virksomhed **Holms restaurant**

Adresse Algade 60A

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 40933654

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 18-05-2020	
Dato 26-02-2020	
Dato 12-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens opvarmning og nedkølingsprocedure herunder temperatur kontrol og udportionering. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens isterningsmaskine fremstår med sorte belægninger indvendigt i kanterne og samlingspunkter samt dryp hylde og hænge "krog".

Foto dokumentation er foretaget og gennemgået med virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort det rent med det samme. Øger fokus omkring rengøring på isterningsmaskine.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Rengøring af lokaler.

Følgende er konstateret: Virksomhedens tilvirkningsområde, fremstår med begyndende ophobninger af fedt på emhætte, og dejmaskinen samt skraldespande og gulvet ude i køkkenet

