

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant stockfleth**

Adresse **Stockflethsvej 12, 1**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **36536470**

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

Denne kontrol, dato	
21-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 30-10-2020	
Dato 17-10-2019	
Dato 08-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af nedkøling af varmebehandlede retter. Efter varmebehandling fordeles den varmebehandlede fødevarer i flade stål gastrobakker og placeres på stik i kølerum med luftcirkulation og hvor der tages hensyn til at øvrige fødevarer i kølerum ikke påvirkes u hensigtsmæssigt. Efter nedkøling i gastrobakker fordeles den nedkølede fødevarer i små plastbeholdere til senere brug, procedurer fundet i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolprocedurer samt regelmæssig dokumentation efter kontrol af nedkølede fødevarer. Der er dokumentation for nedkøling af forskellige typer varmebehandlede fødevarer, set fra 2021, ok.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Der kan fremvises risikoanalyse for andre områder og risikoanalyse fra nyt fvst. værktøj for nedkøling udarbejdet og set online, dette udskrives i vedlægges øvrig risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om dækkende risikoanalyse for alle områder.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift