

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Nordbornholms Røgeri Aps,**

Restaurant

Adresse **Kæmpestranden 2**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **27219489**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
24-04-2023	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse ved håndtering og opbevaring af rå og spiseklare fødevarer således at kontaminering forebygges. Kontrolleret beskyttelse af rå og spiseklare fødevarer i køleskab og kølerum. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar: Produktions- og ekspeditionsområde, køleskabe, kølerum, opvaskemaskine, emskærm, samt inventar iøvrigt. OBS på begyndende belægninger øverst i isterningemaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, kølerum samt inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation april 2023 for opbevaringstemperatur. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk