

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Klods Hans I/S**

Adresse **Strøget 13**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **38573055**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-06-2017



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2016	
Dato	12-05-2015	
Dato	27-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Kontrolleret at der forefindes sæbe og aftørningspapir ved håndvask til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, målt temperatur i kølerum til 3.5 °C og -17 °C og frost uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:
<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.

Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel. Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer for 2. juni 2017 uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Klods Hans I/S

Adresse Strøget 13

Postnr./By 7280 Sønder Felding

CVR-nr. 38573055

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af diverse fødevarer i kølerum, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for oplysning/skiltning med allergener.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-06-2017

Dato