

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fiskerestauranten**

**v/Fiskehandler Møller**

Adresse Kulholmsvej 4

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 18184931

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**08-12-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 11-10-2016	
Dato 10-12-2015	
Dato 03-10-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer - temperaturer på køl, adskillelse af fødevarer under produktion og lagring, procedurer vedr. buffetservering - herunder brug af 3 timers rettesnor samt kassering af rester, procedurer for brug af termometer, håndvaskefaciliteter samt procedurer for transport af fødevarer fra/til køkken, igennem mellemgang til kølerum - Alt emballeres undtagen varme retter som transporteres til nedkøling - disse afdækkes med kantine i rillen ovenover på stikvognen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af synlige flader i køkken, opvask og mellemgang. OK. Dog vejledt om mere regelmæssig rengøring af loft i mellemgang. Overtrædelse vurderes under bagatelgrænsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af vedligehold af bordplader i køkkenet. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan samt set dokumentation vedr. temperaturkontrol af alle kritiske kontrolpunkter år til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængt. Ok

Kemiske forureninger: Kontrolleret skyldning af grøntsager og citrusfrugter. OK