

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Sandgaarden I/S**

Adresse **Badevej 12**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **35492429**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
15-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2017	
Dato 31-08-2016	
Dato 25-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i koldjomfruer, kølerum, frostrum og grøntkøler. Gennemgået procedurer og arbejdsgange i køkken. Overværet udbening af fjerkræ.

Kontrolleret at fødevarer i kølerum, koldjomfruer og fryser er emballerende tilstrækkelig således ferske råvarer ikke kontaminere færdig og serveringsklare fødevarer.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, frostrum og div. koldjomfruer og ismaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret, at der ikke er dokumenteret egenkontrol for tilstrækkelig opvarmning af fødevarer fra 26. oktober 2017. til 5. marts 2018, for tilstrækkelignedkøling af

