

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Carl Frederik**

Adresse **Havnen 3**

Postnr./By **9370 Hals**

CVR-nr. **25269977**

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	
Emballage m.v.	1
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

21-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	13-07-2017	
Dato	03-03-2016	
Dato	09-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost, ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i køkken og salgsområde, herunder også inventar og materialer der kommer i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden April - Juni er dokumentationen for udført egenkontrol gennemgået, herunder er temperaturkontrollen, modtagelseskontrollen, kontrollen af opvarmning, nedkøling og varmeholdelse, samt set den årlige revision, ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: is-plastbøtter, plastspande



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Carl Frederik**

Adresse **Havnen 3**

Postnr./By **9370 Hals**

CVR-nr. **25269977**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet: plastbøtter og spande /FKM(Fødevarekontaktmateriale). Dermed kan virksomheden ikke være sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal sikre, at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-06-2018

Dato