

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Næsbyhoved Skov**

Adresse Kanalvej 52

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 25246322

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-10-2018



Tidligere kontrol

Dato	01-07-2017	
Dato	07-12-2016	
Dato	21-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og adskilt opbevaring i kølerum og køleskabe, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af rent arbejdstøj, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for forrum til toiletter, herunder at døren til forrummet skal være fra gulv til loft.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, herunder dør, hylder, gulv og loft, ingen anmærkninger. Konkret vejlet om øget fokus på rengøring af loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kølemotor i kølerum, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dækkende risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk