

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Smørgåsen**

Adresse Danmarksgade 59

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 36711434

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-07-2018	
Dato	31-03-2017	
Dato	03-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken, personalet toilet og gæstetoiletter-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køl og frost-ok. Kontrolleret hygiejne under fremstilling af smørrebrød til frokost-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i køl og på borde-ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret i køkken-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden januar til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer -ok. Virksomheden oplyser, at de fremstiller garvet laks en gang imellem, herunder vejledt om reglerne for indfrysning af laks inden gravning, og dokumentation af dette i egenkontrol eller der kan modtages opdrættet laks, hvor faktura/ følgeseddel angiver at det ikke nødvendigvis skal indfryses inden brug. Kontrolleret risikoanalyse for opbevaringstemperatur, herunder at der er angivet frekvens for kontrol og dokumentation, kritisk grænse og korrigerende handling ved overskridelse-ok.

Mærkning og information: Virksomhed oplyser, at alt fremstilles fra bunden efter opskrift, og at allergener kan oplyses-ok Vejledt om reglerne for skilt om, at allergener kan oplyses, og idag udleveret liste over de 14 allergener.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed