

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Klods Hans I/S**

Adresse **Strøget 13**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **38573055**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	09-06-2017	
Dato	08-06-2016	
Dato	12-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden har passende kapacitet for dennes aktiviteter. Køle og fryserum samt køletrailer er meget fyldte. Temperatur, tildækning og adskillelse mellem rå og spiseklare produkter er kontrolleret uden anmærkninger. Under tilsynet klargøres der grøntsager i opvaskeafdelingen. Ansvarlig oplyser, at der er procedurer, så der opvaskes og klargøres grønt særskilt og tidsforskudt. Ok. Genreelt vejledt om løsningsforslag for ekstra kølekapacitet i spidsbelastede perioder. Gennemgået procedurer for buffethåndtering samt resthåndtering heraf samt tilberedningsmetoder for hele kødstykker. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står der burer med grøntsager i baggården. Ansvarlig oplyser, at varerne er leveret d.d. om morgenen og at disse tages ind med det samme i et lokale uden yderligere fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at fødevarer skal være beskyttet mod skadedyr og for yderligere kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og lagerlokaler, herunder inventar og overflader. Gennemgået procedure for rengøring af brød og termokasser, der opbevares



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Klods Hans I/S**

Adresse **Strøget 13**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **38573055**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udenfor, inden disse anvendes til fødevarer. Ansvarlig har redegjort herfor samt for rengøring af retur service og emballage. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedure for oplysning om allergener ved arrangementer i huset og ud af huset. Kontrolleret at virksomheden kan oplyse om allergener. Følgende er kontrolleret: Ketchup, dressing og frikadeller. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-05-2019

Dato