

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant De Hvide Svaner**

Adresse **Karrebækvej 741**

Postnr./By **4736 Karrebæksminde**

CVR-nr. **10011337**

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.	
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

22-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	09-08-2019	
Dato	16-11-2018	
Dato	25-10-2018	
Mærkning og information		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt opbevaring, adskillelse og afdækning af fødevarer på køl og frost, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmulighed for overvågning af temperatur i koldjomfru (tættest rum med buffethåndtering), herunder eventuelt tilkald af tekniker. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometre, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader samt gulve og køleinventar, ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af drikkevarelager, herunder kølerum. Følgende er konstateret: Der er under hylder i kølerum større plamager af hvid/sort skimmelvækst. Generelt vejledt om regler for renholdelse af lokaler og inventar i fødevarevirksomheder.

Kontrolleret renholdelse af køle-/fryseinventar på lager, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af vægge og gulve i køkken og på lager, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmulighed for vedligehold af gulv på drikkevarelager, så det holdes lettere rengøringsvenligt.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant De Hvide Svaner**

Adresse Karrebækvej 741

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 10011337

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens dokumentation af udført egenkontrol på kritiske kontrolpunkter, herunder varemottagelse, opbevaring, varmebehandling (også langtidsstegninger) samt nedkøling for perioden siden sidste kontrolbesøg til d.d., ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden varmekholder sovser, men har ikke risikoanalyse dækkende denne aktivitet. Generelt vejledt om revision af egenkontrolprogram og risikoanalyser.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-11-2019

Dato