

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Sandgaarden I/S**

Adresse **Badevej 12**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **35492429**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>07-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 15-03-2018	
Dato 29-08-2017	
Dato 31-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, koldjomfru, køleskabe og frostrum. Kontrolleret at fødevarer i kølerum og køleskabe er tilstrækkelige emballerede og adskilte, således utilsigtet kontaminering af fødevarerne undgås. Kontrolleret opbevaring af kølekrævende fødevarer under tilberedning og håndtering heraf. Gennemgået virksomhedens produktionsformer herunder stege og tilberednings metoder genereret. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og i opvaske afsnit. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, frostrum, koldjomfruer og køkken generelt herunder lofter og gulve. Kontrolleret rengøring af kundetoiletter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden 1 november 2019 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens revision af egenkontrolprogram via dokumentation af 24. april 2020. Ingen anmærkninger.

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

