

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Carl Frederik**

Adresse **Havnen 3**

Postnr./By **9370 Hals**

CVR-nr. **25269977**

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-08-2020	
Dato	17-10-2019	
Dato	21-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er muligt at foretage hygiejnisk håndvask. Vare opbevares korrekt på køl, frost og lager.

Kølerumstemperatur et tjekmålt til 4C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: 1 -2 cm bred sort fastsiddende belægning, på loftbeklædning foran.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om hyppigere rengøring af det pågældende område.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Kølerumsdør.

Følgende er konstateret: Der er rust/afskallet maling på lås/lukketøj.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om der ikke må være rust på overflader i fødevarevirksomhed. Overflader; skal kan afvaskes, være glatte og skal kunne renholdes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for 20 maj 2021 til d.d.. Der er dokumenteret ugevis for opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling af varmebehandlede



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Carl Frederik

Adresse Havnen 3

Postnr./By 9370 Hals

CVR-nr. 25269977

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer. For modtager kontrol dokumenters der pr. måned.

Der er foretaget årlig revision af egenkontrol og risikovurdering. Der skal tilføjes risikovurdering for nedkøling af varmebehandlede fødevarer - faglig regel er fulgt.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-08-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift