

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sæby Søbad Restaurant ApS**

Adresse **Strandvej 204**

Postnr./By **9300 Sæby**

CVR-nr. **41124946**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-06-2022



Dato 05-04-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 07-05-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum. Der er adgang til sæbe og papirhåndklæder ved håndvask. Følgende er konstateret: Der er noget kondens på et rør i kølerummet over en hylde med fødevarer og en del kondens på emfang over ovn. Virksomheden oplyste at man vil få eftersat ventilation over ovnen og der er bestilt håndværker til kølerummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølerum, serveringsafsnit samt lager. Vejledt om rengøring om renholdelse af håndbruser i opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken (vægge, gulv og loft). Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af afløb fra ovn og bunde af kipgryde. Der drypper vand fra begge dele ud på gulvet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse samt opvarmning siden sidste tilsyn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk