

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Kant**

Adresse Remmevej 36

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 27383866

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

14-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2022



Dato 03-06-2022



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Dato 17-02-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur, orden og adskillelse i kølerum og kølemøbler i køkken. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremlagt procedurer der sikrer at alle medarbejder er instrueret i gode arbejdsgange i forhold til holdbarheder af om pakkede samt egne producerede fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den generelle rengøringstand af køkken, samt udstyr i denne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrsikring af køkken samt lokaler i tilknytning til køkken, virksomheden har fremlagt aftale med skadedyrsikringsfirma. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for langtidsstegning samt sous vide produktion. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol for fejlrapporter og varmbehandling under 75 grader, i perioden oktober og november. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk