

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Klods Hans I/S**

Adresse **Strøget 13**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **38573055**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |



Denne kontrol, dato

**09-06-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 08-06-2016 |  |
| Dato | 12-05-2015 |  |
| Dato | 27-05-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Kontrolleret at der forefindes sæbe og aftørningspapir ved håndvask til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, målt temperatur i kølerum til 3.5 °C og -17 °C og frost uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:  
<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.

Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel. Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer for 2. juni 2017 uden anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

**Virksomhed** Restaurant Klods Hans I/S

**Adresse** Strøget 13

**Postnr./By** 7280 Sønder Felding

**CVR-nr.** 38573055

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af diverse fødevarer i kølerum, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for oplysning/skiltning med allergener.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

09-06-2017

Dato