

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Panorama**

Adresse **Bryggen 1**

Postnr./By **6893 Hemmet**

CVR-nr. **19585700**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

20-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	10-06-2016	
Dato	27-08-2015	
Dato	13-08-2015	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer efter henvendelse fra spisende gæster vedrørende mistanke om fødevarebåren sygdom. Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt generelt om, at virksomheden skal kontakte fødevarestyrelsen ved sådanne henvendelser. Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, forholdsregler ved mistanke om fødevarebåren sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at medarbejdere ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør efter mistanke om fødevarebåren sygdom, og at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne og være ikklædt egnet og rent arbejdstøj.

Vejledt om, at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser. Det anbefales, at arbejdstøjet vaskes i virksomheden.

Opbevaringstemperaturer i køleskabe, køleborde, kold jomfru og kølerum er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af køleskabe, kølebord, fryserum, gummilister i kølemøbler, røremaskine, isternmaskine, under borde i køkkenlokaler og opvaskekøkken



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Panorama**

Adresse **Bryggen 1**

Postnr./By **6893 Hemmet**

CVR-nr. **19585700**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse for perioden fra sæsonstart 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer, og overholdelse af nationale grænseværdier herfor. Virksomheden oplyser, at de ikke selv tilsætter tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-07-2017

Dato