

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hannerup Skov**

Adresse **Hannerup Brovej 9**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **37395838**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

10-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret indretning af tilvirkningsområde. OK Kontrolleret at der er et tilstrækkeligt antal vaske herunder en særskilt til vask af hænder. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde. OK

Vejledt om rengøring af gitre ved ventilation i kølerum før aktivitet i køkkenet. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligeholdelse af køkken. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK Kontrolleret at der er skriftlige egenkontrolprocedurer for de kritiske kontrolpunkter. OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er konstateret: Kontrolinformationsblanket er ikke ophængt ved virksomhedens indgangsparti. Forholdet vurderes under bagatelgrænsen.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk