

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant kattegat**

Adresse **Havet 24**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **28262795**

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.	
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

07-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-07-2018	
Dato	18-04-2018	
Dato	23-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur på køl og frost er kontrolleret stikprøvevis, ok. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Følgende er konstateret: Virksomheden har forskellige slags fødevarer til optøning på køkkenbordet, fødevarerne var ikke temperatur belastet. Virksomheden flyttede straks fødevarerne på køl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fødevarer optøes på køl. Gennemgået procedure for rent arbejdsbeklædning, ok. jf. se tillægsside.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af virksomhedens overflader, udstyr og inventar i produktionslokalet, ok. Virksomheden oplyser at isternings maskinen er taget ud af produktion, ok. Vejledt omkring defekte køleenheder enten fjernes ellers holdes rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenet, ok. Vejledt omkring nyt håndtag til kummefryser, da det nuværende er i stykker.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur, opvarmningstemperatur, nedkøling samt varemottagelse, for perioden april 2019 til d.d. uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant kattegat**

Adresse **Havet 24**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **28262795**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger. Vejledt omkring at nyt egenkontrolprogram kan hentes fra FVST 'S hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

07-06-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk