

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Sejklubben**

Adresse **Toldbodgade 14**

Postnr./By **8930 Randers NØ**

CVR-nr. **16378798**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

22-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-03-2019	
Dato	17-06-2017	
Dato	06-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der foretages ikke nedkøling i virksomheden under dagens tilsyn. Virksomhed har redegjort for procedurer for nedkøling af tarteletfyld herunder korrekt brug af termometer, virksomhed benytter indstikstermometer. Virksomhed benytter reglen om nedkøling fra 65 grader til 10 grader på under 3 timer. Mål opnås ved at om hælde fødevarer til bradepander efter endt varmebehandling, for større overflade, produktet afdampes i 5-10 på bord og sættes direkte på køl. Gennemgået virksomhedens kølefaciliteter, vejledt konkret om håndtering af fødevarer som nedkøles, herunder om struktur i kølefaciliteter. Vejledt konkret om værktøjet SiTTi og vist eksempler på beregninger fra SiTTi.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedrørende nedkøling af fødevarer, virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) omhandlende nedkøling af fødevarer, samt virksomhedens dokumentation af gennemførelse og resultater for nedkøling de seneste 3 måneder. Vejledt konkret om at revidere egenkontrollen hvis virksomheden vil benytte sig af værktøjet SiTTi.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk