

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Generalen -**

**Pichardts Tranekær**

Adresse Slotsgade 84

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 27168884

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 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	
<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

**13-06-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 08-07-2015	
Dato 15-07-2013	
Dato 04-07-2012	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir,

opbevaringstemperatur og adskillelse i køleskabe og fryser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af emfang, komfur, køleskabe samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af komfur, ovn og emfang samt kogeкар.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført

egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur,

opvarmning og nedkøling fra februar 2017 og frem til dags

dato. Konkret vejledt om f.eks at skrive i egenkontrolskema hvis virksomheden holder lukket.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende

information om allergene ingredienser, herunder at

virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger

kan fås på forespørgsel.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed