

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 | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

19-06-2019



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 13-06-2017 | |
| Dato 08-07-2015 | |
| Dato 15-07-2013 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken samt på personalet toilet. Vejledt generelt om at dør til personalet toilet skal holdes lukket under produktion af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring og orden under produktion af fødevarer. Rengøring af kølefaciliteter samt rengøring af isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkken.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet var der manglende vedligeholdelse af fliser i køkken. Vægge i køkken (afskaldning af maling samt sætningskade over dør), samt mangelde vedligeholdelse af opvaskebord (bordben med afskaldning af maling). Virksomheden oplyser at der vil blive igangsat vedligeholdelse af køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at lokaler og inventar skal være vel vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Generalen -**

Pichardts Tranekær

Adresse Slotsgade 84

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 27168884

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol 2019. Kontrol ved varemottagelse, temperaturkontrol ved opvarmning/nedkøling af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter på menukort med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-06-2019

Dato