

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Saxildhus**

Adresse Banegårdspladsen 1

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 33144903

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
18-08-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-11-2019	
Dato 26-09-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 10-08-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder skift af pålægs- og ostefade, overholdelse af 3 timer regel samt anbringelse af tagtøj ved brød og pålæg.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj.

Kontrolleret hygiejnisk håndtering ved buffet. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke regelmæssig skift af tagtøj ved pålæg/brød, der oplyses at der skiftes ved tab af tagtøj/snavset tagtøj.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om hygiejnisk håndtering ved buffet, herunder hyppig skift af tagtøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel ved buffet og i køkken, herunder at der udføres rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejds gange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Buffetområde, køkken,

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Saxildhus**

Adresse Banegårdspladsen 1

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 33144903

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køle- og fryserum samt opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse opbevaring/modtagelse af fødevarer, tilberedning af kolde og varme retter samt skriftlige procedurer for rengøring og desinfektion. Set dokumentation for varemottagelse, opvarmning, opbevaringstemperaturer køl/frost for juni-juli-august 2020.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.