

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Vilde Køkken i Klint**

Adresse Klintvej 158A

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 37599794

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
20-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 14-10-2016	
Dato 13-06-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejniske håndvaskeforhold i produktion og på personalettoilet, brug af rent og egnet arbejdstøj, målt hygiejniske temperaturer i alle køle- og frostenheder. Set håndtering og dosering under fremstilling af dej med friske urter. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret stikprøvevist rengøringen af køkkenet med inventar. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lager og køkken. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra januar 2017 til dato, for varemottagelse, opbevaring, opvarmning/nedkøling. Ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok. Under bagatelgrænse vurderet, er det konstateret at der ikke henvises til kontrolrapporter på hjemmesiden. Konkret vejledt om løsningsmulighed for dette.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok

Tilsætningsstoffer m.v.: Foretaget stikprøvevis hyldekontrol for tilstedeværelse af tilsætningsstoffer, køkkenet oplyser at man blot benytter kulør en sjælden gang til brun sovs. Ok. Generelt vejledt om brug af kulør, hvor der er mængdebegrænsning.