



Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Leonora**Adresse **Frederiksborg Slot**Postnr./By **3400 Hillerød**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

09-09-2009**Tidligere kontrol**Dato **19-02-2009**Dato **09-12-2008**Dato **25-11-2008****Resultat Kategori Betyder**

1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley**Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret kold og varm køkken, salgsområde, opvaskeområde og kølerum. Kontrolleret temperatur i køle- og fryseindretninger. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set udført dokumentation for varemottagelse, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på kød(hakket oksekød)

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Emballage m.v. (Materialer og genstande): Vejledt generelt om krav om mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer..

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion **Øst**Fødevareafdeling **Rødovre**Fjeldhammervej 15
2610 RødovreT 72 27 60 00
F 72 27 63 99www.fvst.dk
kontr.roedovre.oest@fvst.dk

1 time 15 min

Tilsynets varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____