

Kontrolrapport



Virksomhed **Strandlund, Vennerslund**

Restaurant

Adresse Strandlund 148

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 19438414

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-08-2020



Tidligere kontrol

Dato	20-11-2019	
Dato	14-02-2018	
Dato	06-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar, fødevarer løftet fra gulv, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, set funktionelt termometer. Følgende er konstateret: Døren til forrum er stod åbent ved tilsynets start og der opbevares bagepapir i kasser, køkkenrulle og engangshåndklæder i lukket skab på personaletolietet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da medarbejder fik det fjernet under tilsynet.

Vejledt generelt om regler for forrum til toilet samt opbevaring af fødevarekontaktmateriale. Vejledt konkret om evt. løsningsforslag.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er der ikke varmt vand i håndvasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da teknikker fik tændt for det varme vand, virksomheden oplyser at der blev skiftet batteri på armaturet dagen før og derfor var der blevet slukket for det varme vand i håndvasken ved en fejl. Vejledt generelt om regler for faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Strandlund, Vennerslund**

Restaurant

Adresse Strandlund 148

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 19438414

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lager herunder gulv, vægge, bordoverflader, emfang og indvendig i ovn og mikrobølgeovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning siden januar 2020 og til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-08-2020

Dato