

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Den Hvide Hest**

Adresse Dyrehavsbakken 98

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 31467551

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-06-2021	
Dato	06-06-2021	
Dato	28-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer samt genopvarmning af sovser i vandbad.

Temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionsområde. Set et virksomt termometer til måling af fødevarer.

Ydet konkret vejledning om holdbarhed på fødevarer eller løsningsmuligheder med måling af fx. pH-værdi eller vandaktivitet. Ydet konkret vejledning om faciliteter til hygiejnisk håndvask ved flere håndvaske, således at fx.

opvaskepersonale ikke skal gå op til 10 meter for at komme til nærmeste håndvask.

Følgende er konstateret: ved virksomhedens personale toilet er der ikke afdækket ved loft, således at der kan ske kontaminering fra toilettet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for forrum ved toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: enkelte køleenheder fremstår med ansamlinger af snavs ved gummilister. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for renhold samt om løsningsmulighed,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Den Hvide Hest**

Adresse Dyrehavsbakken 98

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 31467551

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fx. ved brug af børster.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, fryser, redskaber, hylder, arbejdsborde samt vægge i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling fra maj 2021.

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

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: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-07-2021

Dato