

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Strandlund**

Adresse **Strandlund 102**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **38056204**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-10-2021	
Dato 21-06-2021	
Dato 17-05-2021	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af opvarmede retter herunder korrekt brug af termometer, og medarbejder har mundtligt redegjort for nedkøling i store flade bakker, så retten får en stor overflade ved nedkøling, der foregår i blæstkøler.

Under tilsynet er virksomheden blevet introduceret for SiTTi, som et redskab til at foretage og dokumentere en sikker nedkøling samt gennemgået procedure for temperaturmålinger ved anvendelse af programmet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kan fremvise relevant velvedligeholdet måleudstyr til overvågning af nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, hvor nedkøling er udpeget som et kritisk kontrolpunkt med ugentlig frekvens.

Set stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra oktober 2021 til dd. Virksomheden dokumenterer nedkøling af flere forskellige råvaretyper herunder æblegrød og kød.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk