

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Charlottenlund Fort**

ApS

Adresse Strandvejen 150

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 43454323

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.	
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

18-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-10-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktion, opbevaringstemperaturer i køleenheder herunder opbevaring af fersk fisk, adskillelse og tildækning af kølepligtige fødevarer samt varer løftet fra gulv. Der er mundtligt redegjort for procedure ved nedkøling af æblekompot. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for opbevaring af snavsede klude og viskestykker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv, vægge, bordoverflader, indvendigt i isterningmaskine samt køleskuffer og skabe herunder tætningslister. Vejledt konkret om øget frekvens på svært tilgængelige områder herunder gulv under tungt inventar og kanter i opvaskemaskine til glas.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader i produktionskøkken. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligeholdelse af inventar i opvaskeområdet herunder bord.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, sous vide samt indfrysning af fisk fra maj 2023 til

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Charlottenlund Fort

ApS

Adresse Strandvejen 150

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 43454323

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

d.d. Vejledet generelt om regler for dokumentation af egenkontrollen. Vejledt konkret om evt.

løsningsmuligheder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk