

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

Adresse Bygaden 51D

Postnr./By 4040 Jyllinge

CVR-nr. 25810945

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**23-09-2015**



## Tidligere kontrol

Dato 28-04-2015	
Dato 07-10-2014	
Dato 18-06-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og på lager. Målt temperatur i kølefaciliteter i køkken og på lager. Vejledt om opbevarings temperatur på stegt bacon og kogt pasta i lille køledisk ved varmt køkken. Vejledt om at alt øl, vand og vin skal være løftet fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, lager og opvask. Vejledt om renholdelse af krydderiskåle ved varmt køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken med inventar, lager og opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1/5-2015 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens termometer - ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

Adresse Bygaden 51D

Postnr./By 4040 Jyllinge

CVR-nr. 25810945

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt om at alt plastikmateriale som har kontakt til varme fødevarer skal være godkendt.

Vejledt om skiltning/mærkning med allegener.