

Virksomhed **Frilandsmuseet,**

Restaurant

Adresse Kongevejen 100

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 20092033

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.	
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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

13-05-2016

Tidligere kontrol

Dato 04-12-2015	
Dato 12-05-2015	
Dato 11-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer. Følgende fødevarer er kontrolleret: opbevaringstemperaturer i kølerum og køleskabe, adskillelse af fødevarer under produktion og i kølemøbler samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Mundtlige procedurer for opvarmning af kylling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af overflader og udstyr i koldt og varmt produktionsområde samt rengøring af kølerum i kælder og opvaskeområde. Vejledt om øget rengøringsfrekvens af hylder i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af overflader og udstyr i koldt og varmt produktionsområde. Vejledt om løbende vedligeholdelse af dørkarme og tætningslister i køleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Virksomheden anvender et elektronisk egenkontrolprogram, set dokumentation for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og genopvarmning fra januar 2016 til d.d. Vejledt om at procedure for opvarmning af kylling skal tilpasses de faktiske forhold i virksomheden.

1 time

Kontrollens varighed



Kontrolrapport

Virksomhed **Frilandsmuseet,**

Restaurant

Adresse Kongevejen 100

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 20092033

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.