

# 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	
Mærkning og information	1
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	
<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	
<b>19-05-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-09-2015	
Dato 28-04-2015	
Dato 07-10-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i køkken og på lager. Målt temperaturer i køleenheder. Faciliteter til hygienisk håndvask og tørring af hænder. Gennemgået procedure for nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar, opvaskemaskine, gulv i køkken, lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsborde, redskaber. Pizzadisk fremstår enkelte steder med afskallet maling. Forholdet vurderes bagatelagtigt. Konkret vejledt om

vedligeholdelsesmuligheder for disken.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Lager, opvask. Ingen anmærkninger. Dør fra køkken til baggård står åben og loftsvindue i køkken står åben. Konkret vejledt om opsætning af insektnet eller at holde dem lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra januar 2016 til dags dato. Set funktionelt indstikstermometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

Adresse Bygaden 51D

Postnr./By 4040 Jyllinge

CVR-nr. 25810945

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at forbrugeren kan få oplysninger om allergener ved forespørgsel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning af parmaskinke og parmesanost på menukort.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.