

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Golden House**

Adresse Lilleholm 1

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 28300255

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-09-2016	
Dato 09-10-2015	
Dato 04-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for håndtering af buffet herunder overvågning, ta-ting, tids- og temperatyrstyring samt genopfyldning af fade.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af buffetområde og køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse, pH måeving, indfrysning af fisk og nedkøling fra januar 2017 til d.d.

Set virksomhedens procedurer for håndtering af buffet, herunder temperatur ved opbevaring, stegning af fersk kød til barbecue samt adskillelse af ferske og tilberedte fødevarer.

Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for håndtering af buffet herunder overvågning, ta-ting, tids- og temperatyrstyring samt

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Golden House**

Adresse Lilleholm 1

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 28300255

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

genopfyldning af fade.

Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

06-05-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift