

Kontrolrapport

Virksomhed **Sejlklubben Frem**

Restaurationen

Adresse Strandvænget 65

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 28190271

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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

01-07-2017



Tidligere kontrol

Dato 28-09-2016	
Dato 10-07-2015	
Dato 11-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport ændret 15. august 2017.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel håndtering af buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger og redskaber, genopfyldning af fade. Kontrolleret adgang til håndsprit.

Vejledt om at anskaffe tænger med lange skafter alternativt glas/skåle til afstilling af tænger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum og køleskabe samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: Fødevarer er ikke tildækkede i kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at fødevarer skal tildækkes i kølerum, køleskabe samt frostrum.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions rækkefølge. Det indskræpes at kølekæden ikke må brydes. Følgende er konstateret: Fersk marineret kylling samt okseteget har i 45 minutter været opbevaret udenfor køl.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sætter fødevarerne i ovnen straks. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes

