

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Sen Xing & Birkerød**

**Kro**

Adresse Hovedgaden 40C

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 29947139

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

**03-10-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 03-10-2016	
Dato 17-03-2016	
Dato 13-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til håndvask, fødevarer fri af gulv.

vejledt om overdækningen af forårsruller opbevaret på køl.

Følgende er konstateret: opbevaringen af åben konservesdåser med indhold opbevaret på køl

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om omhældelse til ren opbevares bønne egnet til fødevarer

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: kølerum, opbevaringens produktionslokale med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: kanter om inventar langs gulves kanter ekstra rengøringen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om øge rengøringen af kanter vejledt om rengøringens artikler, som gulvskrubbe, mobber, samt svaber skal holdes rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

