

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Birdie IVS**

Adresse **Margrethehåbsvej 116**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **39103192**

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.	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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-01-2017	
Dato 29-07-2016	
Dato 09-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Pjecen er " Ny virksomhed - kom godt i gang" er gennemgået og kan findes på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens aktiviteter.

Opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter samt målte temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader i produktionsområder, lager, opvaskerum, kølefaciliteter indvendigt, emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde med udstyr og inventar. Set IR og indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set elektronisk egenkontrolprogram og risikoanalyse samt dokumentation af varemottagelse, opbevaingstemperatur, opvarmning. Vejledt om tilpasning med

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Birdie IVS**

Adresse Margrethehåbsvej 116

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39103192

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

alle virksomhedens aktiviteter inden opstart.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for oplysning af allergener ved henvendelse. Skriftlig oplysning om at allergener kan oplyses ved henvendelse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Virksomhedens risikooplysninger er opdateret d.d. Virksomheden oplyser - ingen jordforurenede grøntsager

Kontrolleret virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte. Følgende er kontrolleret: Set skriftlig accept fra tidligere ejer om overtagelse af kontrolhistorik. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---