

Kontrolrapport



Virksomhed **Frilandsmuseet,**

Restaurant

Adresse Kongevejen 100

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 20092033

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.	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

19-06-2018



Tidligere kontrol

Dato 13-05-2016	
Dato 04-12-2015	
Dato 12-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i kølerum og øvrige kølemøbler, mundtlige procedure for tilberedning af fødevarer ved lavere temperatur end 75 grader C samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer stegt bacon på en hylde over komfur, bacon er ikke i styring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af stegt bacon.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, opvaskeområde, isterningsmaskine, gulv og kølemøbler samt arbejdsoverflader i koldt og varmt produktionslokale.

Ansæt har mundtlig redegjort for rengøring af pålægsmaskine, vejledt om at desinficere pålægsmaskine med et egnet desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af tætningslister i kølemøbler og hylde i kølerum. Ansvarlig oplyser, at gulv i kælder vil blive malet i løbet af sommeren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedning af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

