

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Far til 4**

Adresse **Alfavej 21**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **89135516**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
13-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-06-2017	
Dato 26-07-2016	
Dato 07-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i koldt og varmt køkken, bar, buffet og lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået virksomheden håndtering af råt kød, virksomheden oplyser at de ikke håndterer rå kylling, kun okse, svin samt fersk fisk - ingen anmærkninger. Gennemgået virksomhedens håndtering og evt. genanvendelse af salatbuffet - ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har store skåle med salat buffet fra igår, - virksomheden oplyser at de efter frokost buffet opsætning sortere og kassere vare fra salatbuffen. Virksomheden oplyser at de fremad rettet vil anvende mindre skåle og fylde op i løbet af aftenen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for buffet håndtering samt genanvendelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Koldet og varmt køkken med inventar, opvaske faciliteter, bar og lager. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fulgt deres procedure i forhold til anvendelse af staniol på komfur. Der skal

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Far til 4**

Adresse Alfavej 21

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 89135516

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ligge nyt staniol hver morgen. Virksomheden har ikke stiftet staniol til morgen - dette blev gjort under tilsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for vaskebar overflader samt renholdelse af inventar.]

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og buffet håndtering fra 1/1-2018 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren på menu kort.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre