

Kontrolrapport



Virksomhed **Chicago Roasthouse**

Adresse Herlev Hovedgade 62

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 27559352

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.	1
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	
12-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 26-09-2017	
Dato 20-05-2016	
Dato 02-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder. Opbevaringstemperaturer i kølerum samt adskillelse og håndtering af produkter under produktion.

Følgende er konstateret:

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at de normalvis giver salat 1 dags holdbarhed, men havde noget tilovers fra i

går som de vil anvende, hvis det ikke ser dårligt ud. Det fremgår af mærkningen på snittet salat at det har 1. dags holdbarhed

efter åbning. Virksomheden oplyser at det er åbnet

nogenlunde samme tidspunkt som i dag. Virksomheden oplyser

herefter at de ikke vil anvende det. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. holdbarhed og holdbarhedsvurdering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr:

Produktberørende overflader, gulv, vægge, loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring af bagdør til køkken.

Følgende er konstateret: Fra tilsynets start og 30 minutter frem

står bagdør åben uden at være forsynet med insektnet. Der

kunne ikke konstateres insekter eller lign. på nær 1-2 fluer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

