

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurationen Hellerup**

**Sejklub**

Adresse Paul Elvstrøms Plads 1

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38435663

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.	
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>12-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-05-2017	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frys. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for nedkøling af sovser.

Gennemgået holdbarhedsvurdering på hjemmelavede salater, herunder hønsesalat.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, køkken, herunder; køleenheder, opvaskemaskine, arbejdsborde, emfang, vaske og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om slibning/udskiftning af skærebrædder ved slid.

Ydet konkret vejledning om regler for vedligehold af inventar.

Følgende er konstateret: bar-disk fremstår ikke velvedligeholdt, med overflader, der fremstår vanskelige at renholde og risiko for drys af puds. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol af varemottagelse, kølekontrol, opvarmning, nedkøling samt indfrysning af fersk fisk for 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

