

# Kontrolrapport



Virksomhed **25'eren - Grill, Café og Bar**

Adresse Dyrehavsbakken 97

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 36543485

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>31-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-08-2017	
Dato 13-07-2017	
Dato 15-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i produktionskøkken og på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader, udstyr, køle- og fryseskabe, komfur og emfang samt opvaskemaskinens indvendige sider og kanter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om skadedyrssikring af udgangsdør til overdækket lagerrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer for indeværende sæson. Medarbejder oplyser at leverandørens medarbejdere sætter fødevarer på køl og frost i kælderen. Kort efter bliver varemodtagelsestemperaturen taget af virksomheden. Vejledt konkret om at nedskrive temperaturinterval for nedkøling.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes med, at allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.