

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

v/Mikkel Marvitz

Adresse Dyrehavsbakken 49

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 21510645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

31-07-2018



Tidligere kontrol

Dato 04-07-2017	
Dato 15-04-2016	
Dato 15-06-2015	

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 for indeværende sæson. Medarbejder har redegjort for buffethåndtering, herunder at fødevarerne opbevares på buffeten i max tre timer og herefter kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader, ismaskine, ventilationer i køle- og frostinventar, opvaskemaskine samt vægge, gulv og loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om at udbedre to fliser i opvaskeområde samt revne i gulv i produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Set egenkontrolprocedurer for tidsstyring af buffet samt virksomhedens vedligeholdelsesplan.

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

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