

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Brøddehytten**

v/Mikkel Marvitz

Adresse Dyrehavsbakken 23

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	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

09-08-2018



Tidligere kontrol

Dato 21-06-2017	
Dato 15-04-2016	
Dato 21-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i køleenheder samt på lager. Medarbejder har oplyst, at buffet udenfor køl styres efter tre timers reglen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, herunder produktberørende overflader, køl og frys, produktionsudstyr, opvaskemaskine samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan over gulv, fliser, fuger samt tætningslister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set temperaturregistreringer for modtagerkontrol, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer for indeværende år. Set egenkontrolprocedurer for tidsstyring af buffet.

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

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes med at allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. Ejer har vist mappe med oplysning om allergener.

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