

# Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT BJERGET**

Adresse **Anders Larsensvej 34**

Postnr./By **4300 Holbæk**

CVR-nr. **38376330**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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		
<b>17-10-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	24-05-2018	
Dato	13-11-2017	
Dato	11-10-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl, frost og kold jomfru.

Antal vaske i forhold til produktion, herunder håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Pizzaafdeling, køkken, lager og spiselokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pizzaafdeling, køkken, lager og spiselokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Dokumentation for udført kontrol af

varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for de sidste 5 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer. Der bruges

sidemandsoplæring.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Pizzabakker og bakker til burgere.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed