

Kontrolrapport



Virksomhed **Furesø steakhouse og cafe**

Adresse **Bymidten 50G**

Postnr./By **3500 Værløse**

CVR-nr. **25570375**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
31-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2017	
Dato 26-07-2017	
Dato 27-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af varer fri af gulv samt opbevaring af varer på lager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring, adskilles og overdækning af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, opvask, kølerum, barområde og kælderlager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:Produktionsområde, opvask, kølerum, barområde og kælderlager. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:Køkkenområde med bagdør.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for modtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra august og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

