

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Jordnær**

Adresse **Gentoftegade 29**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **29907285**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-10-2017	
Dato 24-05-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring og tildækning af fødevarer i køle- og frostinventar. Vejledt konkret om, kun at anvende udpegede håndvaske til vask af hænder. Vejledt konkret om regler for tilberedning af fjerkræ, herunder evt. langtidsstegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader, komfur og emfang, opvaskemaskine samt vægge, gulv og loft. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse under tungt inventar.

Vejledt generelt om renholdelse af udstyr hvor der opbevares fødevarer, herunder afkalkning af isterningmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fødevarer fra august til november 2018. Vejledt konkret om implementering af procedurer for langtidsstegning af fjerkræ.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ejer oplyser, at han er ansvarlig for oplæring

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Jordnær**

Adresse **Gentoftegade 29**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **29907285**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af nye medarbejdere. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt konkret om, at virksomheden som minimum skal skilte med, at allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR-nummer. OK.