

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.