

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Beghuset**

v/Kim Gravenhorst

Adresse Strandgade 14

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 14087508

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

13-12-2018



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2017	
Dato 28-10-2016	
Dato 13-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, barsområde, lager/grøntfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, produktionsområde, barområde, lager/grøntlokale. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Lister til køleskabe i barområdet fremstår ødelagt samt der er hul i loftet i lager/grøntlokaler, således at der ikke skadedyrsikret. Virksomheden oplyser at hullet lige er sket samt at det bliver lavet straks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler samt skadedyrsikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur samt modtagerkontrol for perioden sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

