

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant frederiks have**

Adresse Smallegade 41

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35862986

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-08-2018	
Dato 05-01-2017	
Dato 19-01-2016	

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr:

Produktionskøkken, lager i kælder og barområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt kølerum, fryseer, køleskabe, køleskuffer, opvaskemaskine og isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken herunder gulve, vægge, hylder og bordflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram. Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for anvendelsen af tilsætningsstoffer.

Set dokumentation for temperaturkontrol ved varemottagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra august 2018 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant frederiks have**

Adresse Smallegade 41

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35862986

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: CVR-nummer

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer. Virksomheden anvender tilsætningsstoffer i overensstemmelse med producentens forskrifter.