

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant mendo**

Adresse **Ådalsparkvej 63**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **26416973**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>21-03-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-02-2019	
Dato	21-01-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	23-11-2018	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således af fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Følgende er konstateret: Kebabspyd er på tilsynet ikke tændt, og blev målt til 12,4°C.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebrybelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområde herunder invendigt i kølerum og køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer, nedkøling af div. Fødevarer, fra sidste kontrolbesøg til d.d.

