

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Far til 4**

Adresse Alfavej 21

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 89135516

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

09-04-2019



Tidligere kontrol

Dato 13-06-2018	
Dato 23-06-2017	
Dato 26-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i koldt og varmt køkken, lager og buffet område. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i varmt og koldt køkken. Gennemgået procedure på buffet håndtering/ 3 timers opbevaring - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varmt og koldt køkken med inventar, opvaskeafdeling, lager og bar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Varmt og koldt køkken med inventar, lager faciliteter, opvaske faciliteter, bar og buffet område. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har tortlax loft over buffet område. Virksomheden vil finde en løsning mod kontaminering fra smuds fra loftet/ glatte flader til nem renholdelse af loft. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder på loft over buffet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1/8-2018 til dags dato. Kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

