

Kontrolrapport



Virksomhed **Ved Linden**

Adresse Dyrehavsbakken 58

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 37897272

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.	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
10-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 22-05-2018	
Dato 04-07-2017	
Dato 08-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken og i salgsområde. Opbevaringstemperatur i køle- og frostinventar. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder at varmholdelse sker ved min. 65 grader og at buffeten står i max 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, herunder produktberørende overflader, opvaskemaskine samt vægge, gulv og loft. Buffetområde til føde- og drikkevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af afløb i produktionskøkken. Vejledt konkret om vedligeholdelse af huller i gulv, fuger og maling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens elektroniske egenkontrolprogram, herunder vedligeholdelsesplan samt procedurer for tidsstyring af buffet.



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 **Ved Linden**

Adresse Dyrehavsbakken 58

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 37897272

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke ophængt kontrolinformationsblanketten og tidligere ejers kontrolrapport er ophængt ved indgangspartiet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Mærkning og information: Vejledt konkret om, at virksomheden som minimum skal skilte med, at allergene ingredienser kan oplyses ved henvendelse til personalet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer og registrerede aktiviteter.