

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant mendo**

Adresse **Ådalsparkvej 63**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **26416973**

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.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-03-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-02-2019	
Dato 21-01-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div.

Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde herunder inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionsområde herunder inventar

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

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er konstateret:

Virksomheden anpriser med bacon og skinke på menukortet,

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant mendo**

Adresse Ådalsparkvej 63

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 26416973

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

men bruger kalvebacon og kalveskinke i produktionen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om evt ændre i menukort og sætte skilt op hvor det oplyses om at de kun bruger kalvebacon og kalveskinke.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via www.cvr.dk

Virksomheden er den 21.03.2019 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Dette indebærer, at Fødevarestyrelsen vil gennemføre endnu et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Det sker med henblik på at medvirke til en varig forbedring af virksomhedens regelefterlevelse.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er konstateret: virksomheden anpriser med feta i menukort, dog bruger de salatterne i produktionen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om EU-kvalitetsordningerne for beskyttede betegnelser (BOB/BGB/GTS) som har til formål at sikre beskyttelsen af deres navne mod bl.a. misbrug, antydning og efterligning og hjælpe forbrugerne ved at give dem oplysninger om produkternes specifikke karakter:

BOB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er fremstillet, forarbejdet og tilberedt i et bestemt geografisk område ved hjælp af anerkendt knowhow.

BGB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er tæt knyttet til det geografiske område. Mindst én af faserne i produktionen, forarbejdningen eller tilberedningen skal finde sted inden for det geografiske område.

GTS fremhæver den traditionelle karakter, enten med hensyn til råvarer, sammensætning eller produktionsmetode.
