

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Birdie IVS**

Adresse **Margrethehåbsvej 116**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **39103192**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<b>07-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-01-2018	
Dato 23-01-2017	
Dato 29-07-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået forbrugerhenvendelsen med virksomheden. Gennemgået virksomhedens aktiviteter samt anvendelse af hakkebøffer og opbevaring af smørrebrød i salgsdisk. Opbevaring og emballering af fødevarer i kølefaciliteter samt målte temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gennemgået forbrugerhenvendelsen med virksomheden.

Følgende er konstateret: Under inventar og borde i produktion og opvaskeområde ses manglende renholdelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Overflader i produktionsområder, kølefaciliteter indvendigt, emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om skadedyrssikring af lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemodtagelse,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

