

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kastrup strandpark**

Adresse **Kastrup Strandpark 1**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **36446013**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
18-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-02-2019	
Dato 31-01-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 15-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Følgende er konstateret: Dør fra toilet/forrum stod åben og der vaskes og tørres tøj i forrum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken samt øvrige lpkaler med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Væg bag bord ved fiskekøler er synlig snavset. Lister i køledisk ved desserter er synlig snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens for samme.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret rengøring af overflader i produktionskøkken samt øvrige lpkaler med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling og opvarmning fra sidste tilsyn og til d.d.