

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bræddehytten**

v/Mikkel Marvitz

Adresse Dyrehavsbakken 23

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 21510645

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	
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	
28-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 09-08-2018	
Dato 21-06-2017	
Dato 15-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale. Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar. Affaldshåndtering i gård. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder at fødevarer opbevares udenfor køl i max 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, køle- og frostinventar, under tungt inventar, isterningmaskine, opvaskemaskinens indvendige sider og kanter samt lagerlokale til vin. Lager i kælder. Vejledt konkret om vaskbare hylder i lagerlokale til vin.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fremvist funktionelt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra april 2019 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.