

Kontrolrapport

Virksomhed **Ilæ burger**

Adresse Dyrehavsbakken 90

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 35657770

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
02-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 22-05-2018	
Dato 04-07-2017	
Dato 18-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og frostinventar, herunder at rå hakkebøffer opbevares ved max 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Inventar fremstår generelt med fedtede overflader, opvaskemaskine fremstår med røde belægninger indvendig, tætningslister i frostskaab under arbejdsbord fremstår ødelagte og med sorte belægninger, vindueskarm ved arbejdsbord fremstår snavset. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg siger det videre til chefen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

