

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vandvid**

Adresse Ben Websters Vej 3

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 37622230

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 30-08-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 20-06-2019 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | | |
| Dato | 14-11-2018 | |
| | | |
| Dato | 26-07-2018 | |
| | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer i køle/fryseindretninger og lager samt sæbe og engangshåndklæde ved håndvaske. Ved tilsynet var døre til toiletrummet lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale med opvaskeområde, køle-fryserum, inventar og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I lagerrummet for vine fremstår gulv, vægge og loft af materiale der er vaskbart og rengøringsvenligt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis punkter i virksomhedens egenkontrolprogram samt dokumentation for varemottagelse, opbevaring og opvarmning i perioden fra sidste tilsyn og frem til d.d.. Ingen anmærkninger.

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