

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Toldboden**

Adresse Færgevej 1A

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 36909307

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.	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	
12-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 13-07-2018	
Dato 19-09-2017	
Dato 04-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i barområde, to produktionsrum og opvaskeområde, opbevaringstemperaturer, adskillelse af fødevarer og opbevaring af tørvarer.

Følgende er konstateret: Dør til toiletforrum stod på tilsynet åben, så der var direkte adgang fra personalet toilet til produktionsrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der ikke må være direkte adgang fra toilet til produktionsrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lager og produktionsrum i kælder, produktionsrum, opvaskeområde og personalet toilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lager og produktionsrum i kælder, produktionsrum, opvaskeområde og personalet toilet. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer vedr. affaldshåndtering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret stikprøvevist uden anmærkninger: Risikoanalyse, modtagekontrol, opbevaringstemperaturer, opvarmning,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

