

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant mendo**

Adresse **Ådalsparkvej 63**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **26416973**

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.	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-08-2019	
Dato 29-05-2019	
Dato 21-03-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder placering og tilgængelighed, med sæbe og papir i produktionsområde og på kunde-/personalet toilet. Forrum til toilet med lukkede døre til lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskemaskinens indvendige sider og kanter, kølerum og fryser samt ovn og tætningslister i kølebord.

Vejledt konkret om spindelvæv under arbejdsbord ved opvaskemaskine samt tætningslister med belægninger i kølebord med koldjomfru i salgsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udstyr til produktion, tætningsliste i kølebord i salgsområde samt hylder i kølerum. Medarbejder oplyser, at kølebord med koldjomfru i salgsområde vil blive udskiftet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens egenkontrolprocedurer for virksomhedens vedligeholdelsesstandard. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Medarbejder oplyser, at der er udarbejdet en vedligeholdelsesplan, men den er ej tilgængelig under tilsynet. Vejledt konkret om at

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant mendo**

Adresse **Ådalsparkvej 63**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **26416973**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens vedligeholdelsesplan skal være tilgængelig ved kontrolbesøg.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.