

Kontrolrapport

Virksomhed **Strandmøllekroen ApS**

Adresse Strandvejen 808

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 34882266

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 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	
07-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-06-2019	
Dato 23-01-2019	
Dato 19-12-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

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. Virksomheden har personalettoilet på 1. sal. Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar. Følgende er konstateret: Virksomhedens afløbsrør til opvaskevask er utæt og der ligger store mængder vand på gulvet. Køkkenchef oplyser, at håndværker er tilkaldt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, udstyr til produktion, køle- og frostinventar, emfang over komfur, isterningmaskine og opvaskemaskine. Barområde. Vejledt konkret om renholdelse af tætningslister i køleinventar, gulv og vægområde under vask i opvaskeafdeling samt vejledt om renholdelse af gulvkanter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udstyr til produktion af fødevarer. Følgende er konstateret: Under tilsynet har virksomheden dør åben ind til lager i gård med udstyr som anvendes til arrangementer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om skadedyrssikring af lokaler hvor der findes

