

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Gilleleje**

Adresse Nyhavn 10

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 31434815

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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		
12-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	03-05-2019	
Dato	24-04-2018	
Dato	04-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Ydet konkret vejledning om regler for opbevaring og tildækning af fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: i køleskabe i baglokale fremstår hylder med belægninger af grønne af snavs og formodet skimmel. Under komfur fremstår gulv med ansamlinger af snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det gør vi rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdøre.

Kontrolleret: vedligehold af lokaler. Følgende er konstateret: vindueskarme og dør til lager fremstår med afskallende maling og ujævn overflade. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligehold af lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Gilleleje**

Adresse Nyhavn 10

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 31434815

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrol.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: der kan ikke i virksomhedens løssbladssystem findes nogen dokumentation for

opvarmning og nedkøling mellem 2. maj 2019 og 30. november 2019. Virksomhedens frekvens for

dokumentation er ugentlig. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det mener jeg burde ligge der.

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

bagsiden. Ydet konkret vejledning om orden på egenkontrolprogram, således at dette er let og overskueligt.

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

kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at

oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret uden anmærkninger: anprisninger i menukort, med "danske kartofler" og "smørstegt" stemmer

overens med de faktiske forhold. Ydet konkret vejledning om regler for anprisning med "dansk kaviar".

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