

# Kontrolrapport



Virksomhed **Larsens Plads**

Adresse **Marielyst Strandvej 57**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **29934908**

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	
<b>06-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-09-2018	
Dato 21-08-2017	
Dato 25-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, samt procedurer for opvarmning/nedkøling af retter herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er kontrolleret: Håndvask. Følgende er konstateret: Der var under tilsynet ikke rindende varmt vand til hygiejnisk håndvask i køkken. Virksomheden oplyser at montøren har været forbi i denne uge og har muligvis ikke tændt for det varme vand igen. Virksomheden oplyser at der er varmt vand ved opvasken og dette er blevet benyttede som en midlertidig løsning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvask herunder at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar, tørvarelager, kølerum, køleenheder, kundetoiletter, serveringsområde og buffetområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Blæser i kølerum, fliser i skyllerum og i køkken, ledninger i opvaskerum.

