

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurationen Hellerup**

**Sejklub**

Adresse Paul Elvstrøms Plads 1

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38435663

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 3        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 28-05-2020               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 14-11-2019 |  |
| Dato                     | 12-09-2018 |  |
| Dato                     | 02-05-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der nedlægges forbud mod brug af skur hvor der forefindes 20-30 fustager, en fryser med fødevarer samt kasser med sodavand. Forbuddet træder i kraft straks. Skriftligt forbud er fremsendt. Følgende er konstateret: I ovenstående skur ses der i et hjørne en mængde ekskrementer fra rotter. I skuret stod der fustageanlæg, opbevaring af en fryser med b.l.a kødprodukter og kasser med sodavand. Forbuddet er gældende indtil Fødevarestyrelsen har ophævet forbuddet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg lukker fadølsanlægget med det samme, og får bragt forholdet i orden.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar.

Der er taget billeder af forholdet.

Følgende er konstateret: Dør til forrum til toilet stod under tilsynet åbent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for begrænsning af kontaminering og forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Foran håndvask stod der et rullebord

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurationen Hellerup**

**Sejklub**

Adresse Paul Elvstrøms Plads 1

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38435663

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og på bord ved siden af håndvask stod der en friturer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for tilgængelighed af håndvask. Vejledt konkret om regler for nedkøling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret nederst på døren til skuret hvor der forefindes fustager, fryser og sodavand gaber ca. 4-5 cm. Virksomheden havde følgende bemærkninger det får jeg bragt i orden. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set brugbart overflade og indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra februar 2020 til d.d. undtaget lukkeperioden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. cvr.dk.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

28-05-2020

Dato