

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

v/Mikkel Marvitz

Adresse Dyrehavsbakken 49

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 21510645

| 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

18-06-2020



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 27-08-2019 | |
| Dato 28-06-2019 | |
| Dato 31-07-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frostenheder, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Forrum til personaletoilet i kælderen står ved kontrolbesøget åben. Nær forrummet opbevares ren service, tørvarer og køleenheder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning, herunder at der skal være etableret et forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af glatte overflader og herunder gulv- og bordoverflader i produktionskøkken med udstyr til produktion af fødevarer, opvaskemaskine, isterningsmaskine samt lagerområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: Rist til afløb i produktionskøkken, mellem 2 prepborde, er ikke fastmonteret og der er direkte adgang fra afløb til virksomheden. Ydermere gaber dør, der fører fra opvaskeområdet og udenfor, gaber ca 1cm i bunden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om skadedyrssikring af fødevarelokaler.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

