

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vandvid**

Adresse Ben Websters Vej 3

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 37622230

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	
10-07-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 23-10-2019	
Dato 30-08-2019	
Dato 20-06-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperature i

køle/fryseopbevaring samt i vinkælder. Adskillelse samt

tildækning af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Mundtlig gennemgået risici for kontaminering af udstyr

opbevaret tæt på gulv ved gulvvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende produktionskøkken,

køle/fryseinventar, opvaskemaskine samt barområde med

udstyr, gulve og vægge. Vejledt om faste procedure for vask af

plastikkasser til opbevaring af tørvare i produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Ventilation i kølerum fremstår med

enkelte sorte belægninger og snavs. Ventilation i køleskabe til

opbevaring af drikkevarer i barområde fremstår med snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om

reglerne for rengøring af inventar i berøring med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: produktionskøkken, barområde, køle/fryseinventar

samt vinkælder. Ingen anmærkninger. Vejledt om udskiftning af

fuge ved opvaske/vask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

