

# Kontrolrapport



Virksomhed **Frilandsmuseet**

Restaurant

Adresse Kongevejen 100

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 20092033

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

**18-09-2020**



## Tidligere kontrol

Dato 19-06-2018	
Dato 13-05-2016	
Dato 04-12-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskuffer, kølerum og kølemøbler, mundtlige procedure for opvarmning af hakkebøffer samt langtidsstegning ved lavere temperatur end 75 grader C samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskuffer, vægfliser og gulv i produktionslokaler.

Følgende er konstateret: Tætningslister i drikkevareskuffer i tjenerområde fremstår med sort snavs. og væg ved køle og frostrum fremstår med sort snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: gulv i tjenerområde fremstår med huller, dør til frostrum fremstår med begyndende rust og dørkarme fremstår med afskallet maling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at lokaler skal fremstå velvedligeholdte og med en glat og vaskebar overflade.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

