

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant frederiks have**

Adresse Smallegade 41

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35862986

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 10-03-2021 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 20-11-2020 | |
| Dato 22-10-2020 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 15-03-2019 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundligt gennemgået procedurer for sous vide tilberedningsmetode og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: produktionsområde, salgsområde og lagerfaciliteter. Vejledt konkret om rengøring samt desinficering af isterningsmaskine grundet vandforurening. Fakta ark udleveret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning samt nedkøling, indfrysning af fisk og sous vide fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: kyllingefond, kamfilet landgris, bacon via følgeseddel. Ingen anmærkninger.