

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Jordnær**

Adresse **Gentoftegade 29**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **29907285**

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	
28-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-04-2019	
Dato 22-11-2018	
Dato 10-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol, håndtering af fødevarer under produktion, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

mundligt gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af Rå mælk til fødevarerproduktion. virksomheden oplyser at de vil ophøre aktiviteten.

Gennemgået virksomhedens procedurer i forbindelse med anvendelse af spiselige planter og urter, gennemgået plantelisten på FVST hjemmeside, samt EU's Novel Food catalogue.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: virksomhedens udstyr og inventar i koldt og varmt køkken, opvaskeområde, lagerområde i kældere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, opvask og lagerområder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Modtagelse af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling, tid og temperatur stikprøvevis kontrolleret fra april 2019 til D.D.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

