

Kontrolrapport



Virksomhed **Staldknægten**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 30350553

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

25-08-2021



Tidligere kontrol

Dato 27-05-2021	
Dato 07-07-2020	
Dato 04-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde og opvaskeområde.

Tildækning og adskillelse af fødevarer, herunder procedurer for opbevaring af fødevarer på buffet. Ydermere mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer for skadedyrsbekæmpelse, herunder håndtering af tomme pantflasker der opbevares nær buffetområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde og opvaskeområde, herunder at gulve, vægge og arbejdsflader fremstår renholdt.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskinens svært tilgængelige område bagerst ved skydelåge, fremstår snavset med rødlige belægninger. Ydermere fremstår gastrobakker til varmhildelse af buffet med snavset vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden har varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning, nedkøling og



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Staldknægten**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 30350553

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmholdelse som aktiviteter, men kan kun fremvise risikoanalyse for opvarmning og nedkøling. Virksomheden dokumenterer aktiviteterne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder at virksomheden skal have en risikoanalyse der er dækkende for deres aktiviteter.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.