

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Wallenz**

Adresse Vallensbæk Stationstov 21

Postnr./By 2665 Vallensbæk Strand

CVR-nr. 39068745

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

Denne kontrol, dato	
<b>17-09-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-07-2021	
Dato 23-10-2020	
Dato 09-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt generelt om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark samt vejledt generelt om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer. Vejledt generelt om "nulstilling" af køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden rengør overflader og kritiske punkter med vand og sæbe. Virksomheden fortæller, at de benytter sig af desinfektionsmiddel jævnligt, når der rengøres i køkkenet. Drøftet hvilken typer desinfektionsmidler, som er gode at benytte ved nulstilling af køkken i tilfælde af medarbejdere der er syge med symptomer på fx norovirus. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med,



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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Wallenz**

Adresse Vallensbæk Stationstorv 21

Postnr./By 2665 Vallensbæk Strand

CVR-nr. 39068745

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og symptomer på, norovirus (roskildesygge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesygge).