

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vandvid**

Adresse Ben Websters Vej 3

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 37622230

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
03-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 28-10-2022	
Dato 02-09-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 17-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i barområde samt produktionskøkken med sæbe og aftørring af hænder. Virksomhedens vaske er tilstrækkeligt i forhold til virksomhedens flow. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer i køle- og frostenheder samt adskillelse, tildækning og opbevaringsforhold af fødevarer. Virksomheden oplyser, at de for et par uger siden havde et kølenedbrud. Gennemgået mundtlige procedurer for håndteringen af fødevarer ved kølenedbrud. Ydermere vejledt konkret om, at begge døre til personaletoilet holdes lukket. Virksomheden lukker straks begge døre under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, barområde og vinrum herunder, bordoverflader, indvendig i opvaskemaskiner, køle- og frostrum, hylder, gulve, vægge og lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomhedens linoleumsgulv i produktionskøkken fremstår med enkelte revner ved produktionområdet mellem tilvirkning stederne, og ved opvaskeområdet. Virksomheden oplyser, at de har indhentet tilbud fra håndværker, og gulvet skal udskiftes til nyt. Vejledt

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vandvid**

Adresse Ben Websters Vej 3

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 37622230

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om, brug af vedligeholdelsesplan.

Kontrolleret: Rå hyldeforkanter. Følgende er konstateret: I frost- og kølerum fremstår hyldeforkanterne enkelte steder med synlig rå træ. Ydet er hyldeknægtene ved hylde med opvaskebakker også med synlig rå træ.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om, løsningsforslag til udbedring af det rå træ.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling fra januar 2023 til kontrolbesøget dags dato.

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

03-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift