

Kontrolrapport



Virksomhed **Den røde cottage**

Adresse **Strandvejen 550**

Postnr./By **2930 Klampenborg**

CVR-nr. **36974672**

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	10-11-2017	
Dato	30-08-2016	
Dato	14-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: CVR- og P-numre

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til

håndvask i produktionslokale, opbevaringstemperatur i

køleinventar, herunder køleboks og køleskuffer, adskillelse af

fødevarer herunder grøntsager, tildækning af fødevarer,

opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kontrolleret produktionslokale med inventar, herunder

maskiner og redskaber, køleinventars indvendige sider og

kanter, opvaskemaskines indvendige sider og kanter,

tætningslister på køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: vejledt om opsætning af dør til forrum til toilet, og

flytning af udendørs røgovn til lukket område i gården,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Den røde cottage

Adresse Strandvejen 550

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 36974672

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser. ingen
anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur for køl og frys, varmbehandling samt nedkøling fra virksomhedens opstart til dags dato.

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

Mærkning og information: Virksomheden oplyser om allergener.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-03-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift