

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant I**

Adresse **A R Friis Vej 16**

Postnr./By **3100 Hornbæk**

CVR-nr. **11925170**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| 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

**08-09-2021**



## Tidligere kontrol

|                   |            |  |
|-------------------|------------|--|
| Dato              | 11-05-2021 |  |
| Dato              | 09-07-2020 |  |
| Dato              | 12-06-2020 |  |
| Godkendelser m.v. |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vand, sæbe og aftørningspapir. Temperatur, opbevaring og adskillelse af fødevarer. Fødevarer fri af gulv. Set funktionelt indstikstermometer. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryseskabe, emfang, gulv og vægge i produktionskøkken samt anretterkøkken. Pålægsmaskine, opvaskefaciliteter, barområde.

Følgende er konstateret: Isterningemaskine har enkelte sorte prikker af snavs indeni.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af skydedør med udgang til gårdmiljø i produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Dør med udgang til gårdmiljø i produktionskøkken står åben ved tilsynets start. Der er åbent ud til gårdmiljø med grønne omgivelser og skadedyr har fri adgang. Virksomhed lukker skydedør under tilsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

## Virksomhed Restaurant I

Adresse A R Friis Vej 16

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 11925170

## side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: I perioden sidste kontrolbesøg til dags dato mangler der dokumentation for varemottagelse 10 gange, opbevaring 12 gange, opvarmning 11 gange og nedkøling 11 gange med en frekvens 1 x ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en anden kok der står for det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

08-09-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift