

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Davinci ApS**

Adresse Havnevej 7

Postnr./By 9560 Hadsund

CVR-nr. 39674513

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
29-08-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 10-03-2022	
Dato 02-02-2022	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 13-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedure for nedkøling i blæstkøler.

Egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

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

Barområde, produktionskøkken, restaurantkøkken, lagerområder, opvaskeafd, herunder produktbærende overflader. Isterningmaskine, opvaskemaskiner, ovne, emfang, køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af produktionskøkken. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start stod 2 vinduer, uden insektnet, åbne i produktionskøkken, begge blev med det samme lukket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om skadedyrssikring og montering af insektnet.

Kontrolleret: Gummilister i køle- og fryseenheder. Følgende er konstateret: I køleborde i barområde og restaurantkøkken er gummilisterne flækket i de fleste af skufferne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

Fødevestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Davinci ApS

Adresse Havnevej 7

Postnr./By 9560 Hadsund

CVR-nr. 39674513

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling for perioden april 2022 til d.d.

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

Fødevarestyrelsen

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

29-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift