

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Laura**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 13947376

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-08-2022



Dato 10-06-2022



Dato 13-07-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker som led i kampagnekontrol

"Buffetservering".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, der anvendes klæde på brød ved udsikring, lange tag redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud i faste intervaller, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet, buffeten overvåges af personalet.

Kunderne desinficerer hænder, inden de går til buffeten.

Virksomheden har procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten.

Under dagens tilsyn fremgår det at køkkenpersonalet har forskellige opgaver under buffetserveringen eks. opvask, overvågning, opfyldning.

Personalet overvåger serveringsbestik i skåle/fade.

Tilgængelighed af håndvask i barområde, produktion og opvask.

Udleveret Fødevarestyrelsens fotoserie fra fvst.dk om buffetservering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet. Virksomhedens risikoanalyse for

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Laura**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 13947376

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning og varmholdelse som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en ugentlig dokumentationsfrekvens. Dokumentation fra april 2022 til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk