

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

Adresse Bygaden 51D

Postnr./By 4040 Jyllinge

CVR-nr. 25810945

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-12-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 03-05-2022	
Dato 19-08-2020	
Dato 11-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Bilsynet er udført i forbindelse med buffet kampagne 2022

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret med tilfredsstillende resultat: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis, herunder sæbe og egnet aftørringsmiddel. Ved dette tilsyn er der navnlig lagt vægt på kontrol af kapacitet i køkkenet, herunder tilstrækkelig med nedkølingsfaciliteter, bordkapacitet mm samt håndtering af buffet, herunder tidsstyring, og faciliteter håndtering af fødevarerne.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram er dækkende for virksomhedens aktiviteter, uder dette tilsyn er der navnlig lagt vægt på risikovurdering af buffet serverin, og håndtering af fødevarerne i forbindelse med denne aktivitet i køkkenet.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift