

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Far til 4**

Adresse **Alfavej 21**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **89135516**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	09-12-2022	
Dato	27-04-2022	
Dato	02-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask produktionslokaler. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Fødevarer fri fra gulv. Virksomheden har demonstreret brug af indstikstermometer ved måling af varmholdt bernaïse sauce. Dør til vaskerum hvor der opbevares ren arbejdsbeklædning står åbent ved tilsynet. Virksomheden lukker dør. Vejledt generelt om regler for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler med komfur, emfang, køleinventar, bordoverflader, gulv og vægge. Køle- og fryseinventar, håndvaske og hylder i produktionslokaler. Barområde samt lager med insterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer, hylder, tætningslister i barområde. Enkelte fliser i bagerste produktionslokale fremstår revnet. Vejledt virksomheden om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan i deres egenkontrolprogram.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

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 Far til 4

Adresse Alfavej 21

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 89135516

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarming, varmholdelse og nedkøling for perioden juni 2023 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Fødevarestyrelsen

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

02-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk