

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bondehuset v/Kasper**

Madsen

Adresse Kystvejen 8

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 25561597

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
29-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 20-07-2021	
Dato 15-07-2019	
Dato 28-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er ikke i drift under dagens kontrol -

Virksomheden er sæson åben fra april til oktober.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning af tærte herunder korrekt brug af termometer. Procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af køkken. Følgende er konstateret: enkle fliser over døren ind til grøntkøler er knækket. Virksomheden har redegjort for indkøb af fliser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varmebehandling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling for 2022. generelt vejledt om opdatering af risikoanalyse og egenkontrolprogram til seneste version på fvst.dk
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

