

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Vandvid**

Adresse Ben Websters Vej 3

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 37622230

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 27-10-2023	
Dato 13-10-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-05-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til toilet, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer samt tildækning og adskillelse fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve, vægge, produktionsoverflader, indvendigt i opvaskemaskine samt hylde med service og tørvarer.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum på væggen mod fryserum ses mørke pletter som ikke kan vaskes af. Under nederste hylde ses små sorte belægninger som kan tørres af. Virksomheden oplyser at de er opmærksomme på kølerummet der er fremstillet af oliebehandlet træ og at dette kræver en øget frekvens og en særlig rengøring og vedligeholdelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af

Fødevarestyrelsen

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

35 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 Vandvid**

Adresse Ben Websters Vej 3

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 37622230

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra december 2023 til d.d. Vejledt konkret om at overholde egne fastsatte frekvenser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside samt ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk og via kassebon. Vejledt konkret om at virksomheden skal meddele væsentlige ændringer ved flytning.

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk