

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Dyrehaven, Bar og Spiseri**

Adresse **Sønder Boulevard 72**

Postnr./By **1720 København V**

CVR-nr. **31252946**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
26-03-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 14-01-2025	
Dato 24-09-2024	
Dato 13-11-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter i produktions køkkenet i kælder og i stuen, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktions køkken, emfang, komfur, lager, ælter, køleskabe og fryseskab.

Vejledt om regler for renholdelse af lokaler og udstyr. Vejledt konkret om løsnings forslag til renholdelse af friturekurve, blæser i kølerum samt fliser i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler og udstyr

Kontrolleret virksomhedens styrende foranstaltninger for skadedyr, virksomheden har redegjort for fremtidig skadedyrs sikring, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

