

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Trekosten AB ApS**

Adresse **Nivå Strandpark 29**

Postnr./By **2990 Nivå**

CVR-nr. **30177886**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

16-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-03-2019	
Dato	06-02-2019	
Dato	24-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køle- og fryseinventar, samt adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskeområde, samt varelager, herunder vægge, gulve, vaskbare flader, køle- og fryseinventar, opvaskemaskine og ismaskine. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af tætningslister i virksomhedens køle- og fryseinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af tætningslister i køle- og fryseinventar. Følgende er konstateret: To lister i køleskabe under produktionsborde fremstår revnede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder dokumentation for temperaturtagning i fryse- og køleinventar, opvarmning og nedkøling, samt varemodtagelse for perioden 01-05-19 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk