

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

v/Mikkel Marvitz

Adresse Dyrehavsbakken 49

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 21510645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

18-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	27-08-2019	
Dato	28-06-2019	
Dato	31-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frostenheder, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Forrum til personaletoilet i kælderen står ved kontrolbesøget åben. Nær forrummet opbevares ren service, tørvarer og køleenheder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning, herunder at der skal være etableret et forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af glatte overflader og herunder gulv- og bordoverflader i produktionskøkken med udstyr til produktion af fødevarer, opvaskemaskine, isterningsmaskine samt lagerområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: Rist til afløb i produktionskøkken, mellem 2 prepborde, er ikke fastmonteret og der er direkte adgang fra afløb til virksomheden. Ydermere gaber dør, der fører fra opvaskeområdet og udenfor, gaber ca 1cm i bunden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om skadedyrssikring af fødevarelokaler.



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bondestuen**

v/Mikkel Marvitz

Adresse Dyrehavsbakken 49

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 21510645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse samt nedkøling siden sidste kontrolbesøg til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Ingen

anmærkninger. Virksomhedens risikoplysninger er opdateret dags dato. Kontrolleret ejerforhold via CVR nr.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-06-2020

Dato