

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant frederiks have**

Adresse **Smallegade 41**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **35862986**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
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

22-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	15-03-2019	
Dato	06-08-2018	
Dato	05-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Følgende er konstateret: Ske til ismaskine opbevares ovenpå en ølfustage. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om opbevaring af redskaber som er i direkte kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber, udstyr og lokaler. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Dejmaskine fremstår med sorte ansamlinger, fedt samt dej rester af ældre dato og rust. Maling begynder at skalle af. Ventilation i kølerum fremstår støvet. Gulvet samt væggen bag ismaskine fremstår ikke rengjort med rester af kaffebønner og spindelvæv. Billeddokumentation medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gøre den rent med det samme. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant frederiks have**

Adresse Smallegade 41

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35862986

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, indfrysning af fisk samt langtidsstegning fra januar 2020 til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nr. via virk.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-10-2020

Dato