

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Strandlund**

Adresse **Strandlund 102**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **38056204**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
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

17-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2020	
Dato	24-01-2019	
Dato	14-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i fryseskabe og køleskab, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, gennemgået mundtlig procedure for nedkøling i blæskøler, set funktionelt indstik termometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens tre fryseskabe fremstår alle med sorte belægninger på tætningslisterne, fryser 4 og frost skab 4 fremstår bunden i begge fryseskabe med tabte produktrester af ældre dato, køleskab med glaslåge fremstår med fedtet stænk og på undersiden af hylderne ses tabte produktrester, stålhylde med mikrobølgeovn fremstår fedtet og støvet, på siden af frost skab 4 og på flere bordben i køkkenet ses fedtet stænk, området mellem ovn og frost skab 4 ses spindelvæv ved stikkontakt og ved ledningen i loftet, metalstel under ovn fremstår med rug overflade af kalk.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det skal vi have gjort rent og sat i system. Indskærpelsen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Strandlund

Adresse Strandlund 102

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 38056204

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens skriftlige vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret, uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling siden januar 2021 og til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-05-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift