

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

18-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-06-2021	
Dato 16-09-2019	
Dato 01-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, målt opbevaringstemperatur i køle- og frostrum, køleskabe, tildækning af fødevarer opbevaret på køl. Ydet konkret vejledning om opsætning af dørpumpe ved toiletdør og dør fra forrum til køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdsborde, emfang, gulv, køleenheder i produktionslokalet. Gulv, arbejdsborde, indvendig i opvaskemaskine, ismaskine og frostrum i baglokale.

Følgende er konstateret: Isterningmaskine fremstår med gule og mørke belægninger på øverste bakke, hvor isterninger laves. Ansvarlig oplyser at isterningmaskinen tømmes og rengøres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af lokaler.

Følgende er konstateret: loftet i kølerum fremstår med afskallet maling, opvaskemaskinen fremstår slidt og med afskallet puds. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Trekosten AB ApS

Adresse Nivå Strandpark 29

Postnr./By 2990 Nivå

CVR-nr. 30177886

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udarbejdelse af en vedligeholdelsesplan for løbende udbedringer af udstyr og lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra marts 2021 til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: rejer, rødspætter, tykstegsfilet, ansjos, tyttebær. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. følgeseddel.

Fødevarestyrelsen

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

18-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk