

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Laura**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 13947376

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

10-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 13-07-2021	
Dato 27-05-2021	
Dato 04-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionskøkken. Kontrolleret kunde

toiletter i kælder. Gennemgået procedure i forbindelse med

buffet håndtering herunder at der er ta redskaber i fade og

gennemgået mundtligt procedure for 3- timers regel når

temperaturen ved varmholdelse ikke kan opnåes og

gennemgået mundtligt procedure for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Opvaskeområdet herunder kanter og

spulearme i opvaskemaskinerne, isterningmaskine og

produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt

med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve

og inventar samt køle- og fryserum fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for

modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

46 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Laura**

Adresse Dyrehavsbakken 51

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 13947376

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleindretninger, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for perioden 8. april 2022 og frem til 3. juni 2022.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

10-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk