

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
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

10-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 18-06-2020	
Dato 27-08-2019	
Dato 28-06-2019	

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.

Gennemgået procedure for håndtering af buffet og opbevaring

af kølepligtige fødevarer som ikke holdes på under 5 grader c.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring

placering af toilet i kældere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som

kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og

vaskbare. Vægge, gulve og inventar herunder indvendigt i

opvaskemaskine og isterningemaskine, samt kølefaciliteter

herunder ventilation og hylder fremstår rene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse over kritiske

kontrolpunkter for modtagerkontrol af kølevarer,

temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og

nedkøling. Vejledning om at lave en revision af risiko analyse så

den tilpasses aktiviteter i forhold til syltning og pH.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 Bondestuen**

v/Mikkel Marvitz

Adresse Dyrehavsbakken 49

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 21510645

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Set dokumentation for varermodtagelse, temperaturopbevaring, opvarmning og nedkøling for periode 8. april 2022 og frem til 1. juni 2022.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en hjemmeside, virksomheden offentliggørelse ikke kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om reglerne.

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

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