

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Far til 4**

Adresse **Alfavej 21**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **89135516**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

09-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2022



Dato 02-07-2021



Dato 29-06-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har buffet i weekenden hele året samt i hverdage i november samt december måned. Virksomheden har tidsstyring på buffet. Buffeten er åben i 3 timer fra kl.12.00 til 15.00. Virksomheden anvender fade og skåle samt passende serveringsbestik. Fade skiftes løbende ud i buffeten. Personale overvåger buffeten og der reageres hvis kunderne på en måde agerer uhygiejnisk. Kunderne har mulighed for at desinficere hænder ved 2 stationer ved buffet. Virksomheden er oplyst om at håndsprit ikke virker mod Norovirus (Roskildesyge). Kunderne har også mulighed for at bruge engangshandsker. Virksomheden har gode arbejdsgange for, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken med koldt og varmt rindende vand, sæbe og aftørningspapir. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer, så der undgås krydsmitte, hvis personalet både håndterer buffeten og opvask. Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet. Målt temperatur af fødevarer i kølefaciliteter. Virksomheden tager vurdering og genvarmer rester fra buffet. Rester opvarmes til over 75 grader celscius. Der er ren service til kunder ved buffet

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 Far til 4**

Adresse **Alfavej 21**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **89135516**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og beskidt service fjernes af personale og sættes ud i opvaskelokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram samt risikoanalyse for buffet.

Fødevarestyrelsen

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

09-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk