

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Strandgården**

Adresse Diget 7, 2

Postnr./By 4983 Dannemare

CVR-nr. 38502468

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

10-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-09-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 11-07-2022	
Dato 04-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Håndvaskefaciliteter samt tilgængelighed til håndvask i produktionskøkken.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for tilberedning af Sous-vide herunder at der bruges godkendte poser. Virksomheden oplyser at der kun tilberedes hele stege i Sous-vide kar ved temperatur over 57 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden varmholdelse af fødevarer. Der er indkøbt nyt varmeskab hvor procedurer for temperatur er over 65 grader ved varmholdelse af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af opvask herunder vask af service.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Rengøring af produktionskøkken samt produktionsinventar.

Rengøring af serveringslokale.

Fødevarestyrelsen

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

40 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 Strandgården**

Adresse Diget 7, 2

Postnr./By 4983 Dannemare

CVR-nr. 38502468

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er tilmeldt online egenkontrolprogram der er ved at blive tilrettet virksomhedens aktiviteter. Set tilmeldning ved tilsynet samt redegørelse for virksomhedens aktiviteter i forhold til en dækkende risikoanalyse

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

Emballage m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes fødevare-godkendte poser til sous-vide
Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Fødevarestyrelsen

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

10-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift