

Kontrolrapport



Virksomhed **Vallø Slotskro**

Adresse Slotsgade 1

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 16139181

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2017



Tidligere kontrol

Dato 01-03-2017	
Dato 13-04-2016	
Dato 31-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomheden anvender LTLT til

varmebehandling af kylling. Virksomheden meddeler den

færdig tilbereder kylling bryst i ovn ved 55 grader i kerne

temperatur, Virksomheden meddeler den har en holdetid på 5

timer ved denne tilberednings type, virksomheden meddeler

det er hurtig opvarmning, Fødevarer der er produceret ved

denne metode serveres med det samme

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til

hygiejnisk håndvask i køkken og i anretter køkken, opbevaring

af fødevarer i kølerum herunder adskillelse mellem rå og

tilberede fødevarer, temperatur i køleskabe i køkken samt i

kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken med inventar herunder

produktbærende overflader i køkken og i kølerum, anretter

køkken herunder gulv og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret.

Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan for

langtids tilberedning ved lav temperatur.

Virksomheden har myndling redegjort for procedure for

varmebehandling ved lav temperatur.

Virksomheden anvender branchekode som dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

