

# 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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vallø Slotskro**

Adresse Slotsgade 1

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 16139181

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

metodeunderstøttelse.

Dokumentation for varmebehandling er kontrolleret. Virksomheden meddeler det ikke er så tit der produceres ved denne metode og at der dokumenteres når den anvendes. Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Link på hjemmeside linker ikke op til de sidste fire kontrolrapporter på findsmiley.dk. Linket viser kontrolrapport fra 16-4-2016. Virksomheden meddeler den straks retter det.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for link til find smiley.dk.

Uddannelse i hygiejne: .

Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.