

Kontrolrapport

Virksomhed **Bedsteshus i/s**

Adresse **Drøsselbjergvej 92**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **36585471**

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.	
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	19-07-2016	
Dato	04-04-2016	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter i køkken, procedurer for buffetservering. Følgende er konstateret: Der er mangel på plads i kølerummet, adskillelsen er ikke tilstrækkelig mellem fødevaregrupperne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser, at der sørges for bedre adskillelse og ekstra køleskabsplads i lagerrummet. Vejledt generelt om, at aktiviteterne skal tilpasses køkkenlokalernes kapacitet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af inventar, køkken og lager, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra april-2017 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmholdelse, varmebehandling og nedkøling

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning om, at allergene ingredienser kan oplyses på forespørgsel, OK.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret, OK. (alufilm, film, skumbakker)



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk