

Kontrolrapport

Virksomhed **Salekilden**

Adresse **Salekildevej 16**

Postnr./By **3200 Helsinge**

CVR-nr. **20694947**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adskillelse og bevaring af fødevarer i

køkken. Målt opbevaring af temperatur i kølefaciliteter.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Gennemgået virksomheden flow og produktion - ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken

med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram med

dækkende risikoanalyse. Set dokumentation på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **Salekilden**

Adresse Salekildevej 16

Postnr./By 3200 Helsingør

CVR-nr. 20694947

side 2 af 2

Vejledt om dokumentation på opvarmning og nedkøling af frugtpure.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarer og bårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Vejledt om regler ved evt. brug af tilsætningsstoffer samt brugen af EU databasen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-07-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift