

# Kontrolrapport



Virksomhed **Autisme Center Vestsjælland**

Døgn voksen 3

Adresse Rosenkildevej 85

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505

| 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               | 1        |
| Emballage m.v.                     |          |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

## Kontroltype og -aktivitet

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

Denne kontrol, dato

20-02-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 02-03-2017 |  |
| Dato | 09-04-2015 |  |
| Dato | 12-03-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevareadskillelse i køleenheder. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar og udstyr i køkken. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra august 2018 til d.d. på opbevaringstemperatur på køl og frost, varmbehandling, vedligeholdelse plan, årlig revision og verificering af termometer. ingen anmærkninger.

Kontrolleret risikoanalyse for kemiske sundhedsfarer ved stegning, grilning og bagning. ingen anmærkninger.

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

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens procedure ved stegning, grilning og bagning hvis de anvender det. ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)