

# Kontrolrapport



Virksomhed **Autisme Center Vestsjælland**

Skanderborgvej 5

Adresse Skanderborgvej 5

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

21-02-2019



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 16-11-2017 |  |
| Dato 23-02-2017 |  |
| Dato 09-04-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken. ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at der er sat tid af til renovering af depot, hvor der er huller i væggene og malingen er slidt af flere steder.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra august 2018 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, varmbehandling, vedligeholdelse plan, årlig revision og verificering af termometer, tilbagetrækning, skadedyrs rundering. Ok  
Kontrolleret risikoanalyse for kemiske sundhedsfarer ved stegning, grilning og bagning. ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden har proceder der sikre at allergen ingredienser kan videreføres ved om pakning af fødevarer på fælles depot.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

30 min.

Kontrollens varighed