

Kontrolrapport

Virksomhed **Autisme Center Vestsjælland**

Team 101 D

Adresse Rosenkildevej 101D

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-05-2018	
Dato	27-03-2017	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Generelt vejledt om godkendt desinfektion middel til desinfektion af knive som ikke kommer i opvasker og der ikke er mulighed for at bruge kogende vand.

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, skadedyrs rundering. 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. Det er accepteret at kontrolrapporten hænger på team kontoret på grund at udfordringer med borger der fjerner den.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk