

Virksomhed **Restaurant Sletten**

Adresse Gl. Strandvej 137

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 31772532

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	
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 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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**07-05-2016**

### Tidligere kontrol

Dato 18-06-2015	
Dato 08-05-2014	
Dato 29-11-2013	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køle-fryseindretninger med fødevarer og håndtering af fødevarer under produktion, herunder har virksomheden i mundtlig interview redegjort for procedure ved forberedelse til konfirmations menu og indfrysning af fersk fiskog opbevaring, af fødevarer, herunder tildækning og adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionskøkken, herunder blæstkøler, arbejdsborde vaske, ovne og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret at udblædningsriste i kølerum med tildækket fødevarer fremstår snavset forholdet er vurderet bagatelagtig, da virksomheden i øvrigt fremstår rengjort. Virksomheden oplyser, at de vil kontakte kølemontør.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, udstyr og inventar samt set vedligeholdelsesplan. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for velvedligeholdte lokaler og skadedyrsikring i kælder, hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført



Virksomhed **Restaurant Sletten**

Adresse Gl. Strandvej 137

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 31772532

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrol for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning, genopvarmning og nedkøling for perioden marts 2016 til dags dato. Vejledt konkret om dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur i fryser i kælder. Vurderet som bagelagtig ift. omfang af fødevarer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.