

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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 | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

16-08-2016



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 05-10-2015 | |
| Dato 19-05-2015 | |
| Dato 05-11-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer.

Virksomheden oplyser, at de modtager alle fødevarer fra registrerede fødevarer virksomheder og primærproducenter. Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk håndtering. Vejledt konkret om yderligere adskillelse af konventionelle og glutenfrie produkter på tørvarelager. Vejledt generelt om regler for opbevaring af vaskemaskine og tørretumbler i egnede lokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, lager, kølerum, toilet og forrum, køleskabe, overflader, gulv og loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskabe og opvaskemaskiner, service og lister. Vejledt om brug af vedligeholdelsesplan til gulv og loft i produktionen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra forrige kontrolbesøg til d.d. Set procedurer og risikoanalyse for opvarmning. Vejledt om risikoanalyse for varmebehandling med sousvide.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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