

# Kontrolrapport



Virksomhed **Selma's Home Cooking**

v/ Farida Pepke

Adresse Tornegade 6

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 26598796

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

**01-12-2016**



## Tidligere kontrol

Dato 01-07-2015	
Dato 28-11-2014	
Dato 09-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med pålæg, sovs, flæskesteg, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, lager og personaletoilet. Ingen anmærkninger. Rengøring af gulv er ikke vurderet under dette kontrolbesøg, da der er fuld gang i produktionen. Kontrolleret rengøring af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af ovenlysvinduer i køkkenet. Følgende er konstateret: lidt vanddryp fra ovenlysvinduet. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse da der ikke står fødevarer under ovenlysvinduet. Ydet konkret vejledning om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan over virksomhedens lokaler og inventar. Fx at indskrive i egenkontrolprogrammet, hvornår inventar udskiftes eller lokaler renoveres.

Kontrolleret vedligeholdelse af køleenheder. Ingen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

