

Kontrolrapport



Virksomhed **Ferdinands bøfhus -**

Adresse **Jernbanegade 3**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **33899939**

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.	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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-01-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 14-03-2016	
Dato 24-02-2015	
Dato 07-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk

håndvaskefaciliteter i køkken og personalet toilet,

opbevaringstemperatur på køl og frost, proceder for

opvarmning og nedkøling af sovse. OK. Vejledt om opbevaring i

køle bro, hvor der er stor forskel på temperaturen i bøtterne

efter om de er høje eller lave og hvilke produkter der er i dem.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i

køkken/ opvask, lager i kælder. Funktionelt stik termometer.

OK. Virksomheden oplyser at gulvet på lager i kælder renovers

sammen med andre renoveringer sommeren 2017.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra

sidste tilsyn til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur

på køl og frost, opvarmning og nedkøling, varmholdelse. OK.

Kontrolleret og drøftet risikoanalyse for opvarmning 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. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på reb eys

jf. faktura. OK.

Emballage m.v.: Dokumentation for fødevarekontaktmaterialer

kontrolleret på plast kasser anvendt til nedkøling af sovse. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift