

Kontrolrapport



Virksomhed **Vallø Slotskro**

Adresse Slotsgade 1

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 16139181

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

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 01-03-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 13-04-2016 | |
| Dato 31-08-2015 | |
| Dato 19-11-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer på køl, samt under produktion, temperatur i køle og frost faciliteter. Procedure for tilgang af vand af drikkevands kvaliteter ved forhøjede indhold af bakterier herunder anskaffelse af vand fra andet vandværk, skyldning af grønt, håndvaskefaciliteter samt efter skylning af vandrør.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler. Køkken herunder overflader der kommer i kontakt med fødevarer, køle og fryse inventar, lagerlokale i kælder samt andet udstyr der kommer i kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret. Procedure for rengøring af områder der kommer i kontakt med fødevarer ved forhøjede indhold af bakterier i drikkevands forsygning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar herunder produktbærende overflader samt nedkølings kapacitet (blæstkøler), skadedyrssikring af køkken herunder vinduer og døre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af varmebehandling,

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

