

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	1
Godkendelser m.v.	1
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-06-2017



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2016	
Dato 05-10-2015	
Dato 19-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: generel håndtering af buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger, genopfyldning af fade, klæde til brød, tidsstyring af buffet, procedure for rester

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til håndvask, opbevaringstemperatur og opdeling i kølerum, produktionsflow, faciliteter til opvask, opbevaringstemperatur i køleenheder

Følgende er konstateret: Der ligger rent kokketøj delvist i poser i forrum til toilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for opbevaring i forrum til toilet.

Virksomheden oplyser at Opvaskemaskine og tørretumbler som er placeret på toilettet ikke benyttes. De er desuden pillet fra i el stk. samt skiltet med at de ikke må benyttes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionsområder, herunder inventarm kølerum, opvask samt barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af køkkenet. Der er lagt nyt epoxygulv i hele køkkenet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

