

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Sletten**

Adresse **Gl. Strandvej 137**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **31772532**

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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-05-2016	
Dato 18-06-2015	
Dato 08-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer der som udgangspunkt ikke opvarmes til 75 grader. Virksomheden oplyser at de enkelte gange har opvarmet hele dådyr kødstykker ved 56-60 grader, med høj efterbrunings temperatur, således at kødets overflader er færdigstegt. Dette vurderes til at give et sikkert slutprodukt. Ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, temperaturer i kølefaciliteter samt adskillelse og tildækning af fødevarer der opbevares på køl. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar, herunder lister gulve, vægge m.v.. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. Vejledt konkret om løsningsforslag vedr. risikoanalyse ifm. alternativ varmebehandlingsmetode. Ingen anmærkninger.

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