

Kontrolrapport



Virksomhed **Ferdinands bøfhus -**

Adresse **Jernbanegade 3**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **33899939**

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

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 06-06-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-01-2017 | |
| Dato 14-03-2016 | |
| Dato 24-02-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og

temperaturmåning af køle/frysevarer. Sæbe og papir ved

håndvask

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig

hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved

sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet,

hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet

og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Rengøring af fryser og lager i kælderen. Rengøring af

køkkenudstyr, emhætte og forskellige køleskabe i

tilvirkningslokalet

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Dør ved vareindlevering i kølenderen.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden

anmærkninger: Fremvist brugbare termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



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

