

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

24-07-2018



Tidligere kontrol

Dato 08-06-2018	
Dato 24-06-2017	
Dato 16-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget er foretaget på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Oplysninger i henvendelsen er udleveret til virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer. Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Gennemgået virksomhedens procedurer for affaldshåndtering. Vejledt generelt om hygiejnisk optøning og hygiejnisk opbevaring af rent personaletøj.

Følgende er konstateret: I køleskab opbevares 3 vaccumerede pakker med to fisk i hver. Virksomheden oplyser, at disse ferske fisk har ligget til optøning siden gårdsdagen i denne køler, samt at denne procedure er en fejlhåndtering og at fiskene vil blive kasseret. Lufttemperaturen i køleren måles først til 3,6 grader celsius og efterfølgende til 2,4 grader celsius. Tilsynet og målingerne er foretaget inden virksomhedens åbningstid. Det oplyses, at kok i denne afdeling med fisk har en tjek-liste ved arbejdsstart hvor der vurderes kølere og produkter.

Virksomheden har under kontrolbesøget kasseret fiskene. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, specifikt på baggrund af omfanget, procedurer og virksomhedens handling.

