

# Kontrolrapport



Virksomhed **Eat Time**

Adresse **Ramsherred 23**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **37876550**

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

**25-10-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	04-09-2018	
Dato	19-04-2018	
Dato	08-12-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på køl, temperatur i køle samt fryseinventar.

Der ses et enkelt brød der ikke er emballeret i kumme fryseren på baglager. Fryseskab fremstår lettere rodet. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden meddeler den muligvis vil indsætte frostboks for at afhjælpe kapacitets udfordring.

Vejledt generelt om regler for arbejdsbeklædning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktbærende overflader i køkken samt i køleinventar pizzaovn samt kebabsteger.. Der ses enkelte steder tapet der er med rester fra marinade eller ligende spild under inventar ved bagerste vask. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: lagerlokale og bagdør.

Virksomheden har siden sidst opsat metalplader ved tilvirkningsområde til råt kød.

Der er malet på bagvæg. Virksomheden meddeler den har plan



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

