

# 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.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-12-2018	
Dato 20-09-2017	
Dato 07-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der er procedurer for recepter der anvendes til produktion af fødevarer i virksomheden, herunder at recepter revideres efter behov. Ligeledes har køkkenchefen redegjort for nuværende.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af forkøkken og lager herunder at overflader fremstår rene. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af forkøkken, herunder gulv som er helt nyt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har implementeret brug af tilsætningsstoffer i deres risikoanalyse.

Der er beskrevet at virksomheden skal kontrollere at det anvendte tilsætningsstof anvendes efter rigtig inddeling, samt at evt. mængdebegrænsninger overholdes. Ingen anmærkninger.

Der der konkret vejledt om at virksomheden nedskriver, hvad køkkenchefen fortæller på tilsynet, at de tilsætningsstoffer der anvendes, kontrolleres på Eu's database, efter indplacering i kategori for den enkelte fødevarer. Til at hjælpe med indplacering i kategorier, kan den danske udgave af fødevarerlisten bruges.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sletten**

Adresse Gl. Strandvej 137

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 31772532

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer. Virksomheden anvender Stabiliserende tilsætningsstof, der er gennemgået procedurer for dette. Ingen anmærkninger.