

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 4 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | 2 |
| 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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 12-08-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 24-07-2018 | |
| Dato 08-06-2018 | |
| Dato 24-06-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg 10.000 kr.

fremsendt. Følgende er konstateret: køleskab med

letfordærlige fødevarer målt med luftføler til 16, 5 grader C.

Kogte rejer målt med indstiktermometeter til 11 grader C,

skinke målt med indstiktermometer til 15 grader C, torskesalat

målt med indstik til 12 grader C. Display viser 2 grader.

Virksomheden måler selv med eget indstiktermometer i kogte

rejer til 13 grader C. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: vi smider alt maden ud og får det ordnet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til

håndvask, opbevaringstemperatur i kølerum og øvrige

køleskabe,

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvask,

tørvarerlager, kølerum og varmt køkken

Følgende er konstateret: isterningemaskine ved

vareindleveringen fremstår med sorte belægninger

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse,

opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for 2019

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Det indskræpes at økologirapporten og egenkontrolprocedurerne skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden producerer, færdigpakker og sælger pizzaer som økologiske, men har ikke ansøgt eller fået økologirapport

Virksomheden havde følgende bemærkninger: troede vi havde gjort det rigtigt.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-08-2019

Dato