

Kontrolrapport

Virksomhed **Roots 4 ApS**

Adresse Stenstuegade 4

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 38388037

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
02-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-05-2018	
Dato 19-04-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken og toiletter, temperatur kontrol i køler, hygiejnisk arbejdsbeklædning. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om ikke at bloker håndvasken og om at sikre at der ikke er mere aktivitet end der er kapacitet til, samt om at sikre at der ikke sker en krydskontaminering af arbejdsbeklædning i rygepauser.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i opvaske område, køkken oppe og nede, køle møbler, personalet toilet. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret elektronisk egenkontrol fra juni 2018 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og nedkøling. ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarer-kontaktmaterialer som tilsigtet af producenten på plast bøtter og poser. Generelt vejledt om at anvend tilsigtet poser til opbevaring af kartofler og citroner ikke sorte affaldsposer.