

# Kontrolrapport

Virksomhed **Roll'n Eat 1 ApS**

Adresse **Idagårdsvej 8**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **37975621**

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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 01-04-2019	
Dato 20-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for genopvarmning af fødevarer inden varmholdelse, varmholdelse af ris og bulgur målt til 67 °C. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar. Vejledt om at fødevarer skal opbevares fri af gulv i kølerum. Følgende er konstateret: Køler med kødspyd er målt til 10 °C., virksomheden oplyser, at kødspyd ikke har ligget der længe og flyttes under tilsynet til kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for opbevaringstemperatur af letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, køkken/opvask og grill

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for juli/august-2019 på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmholdelse, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger. Vejledt om tilretning af skemaer, hvor det fremgår, hvad der er varmebehandling, varmholdelse og genopvarmning.

