

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.	
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	
05-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-03-2019	
Dato 05-12-2018	
Dato 20-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar. Virksomhedens håndvask i produktionsområde er i stykker ved tilsynet, men køkkenchef oplyser at tekniker er tilkaldt. Virksomheden anvender imidlertid anden håndvask. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for desinfektion af arbejdsborde. Vejledt konkret om at maskiner og udstyr som ikke kommer i opvaskemaskinen, skal desinficeres med fødevaregodkendt middel.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dør åben fra forrum til toilet og ind til lager med tørvarer. Ydermere opbevares ren arbejdsbeklædning i skabe i forrum, som ikke lukker tæt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, køle- og frostinventar, opvaskemaskine, lager med tørvarer i forbindelse med køkken samt lager med sylteprodukter i kælder. Vejledt konkret om rene og rengøringsvenlige loftplader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Drøftet procedure for skadedyrssikring af virksomhedens fødevarelokaler. Vejledt konkret om at dør til lager i kælder lukker tæt langs kanten.



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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer samt indfrysning af fisk fra juli 2019 til d.d. Set procedure for sous vide og langtidsstegning. Vejledt konkret om dokumentation for sous vide og lagstidsstegning.

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