

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-07-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 04-10-2019	
Dato 12-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 24-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til håndvask, fødevarevask og opvask, opbevaringstemperatur, tildækning og opdeling i kølerum, opbevaringstemperatur i øvrige køleenheder.

Gennemgået procedure for stegning ved lav temperatur

Følgende er konstateret: I køkkenet i produktionsområdet er der to åbenstående vinduer uden fluenet. Der er observeret enkelte fluer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: vareindlevering, kølerum, isterningemaskine, varmt køkken

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden tilbereder bl.a. hele stege ved lav temperatur, under 75 grader . (59 grader), som de skal dokumenterer jf. deres egenkontrolprogram hver 14 dag.

Virksomheden har ikke dokumenteret dette siden 14 april 2019, de har skrevet at dokumentationen ikke er relevant i

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

perioden for alle dokumentationer siden den 14. april 2019. Det blev på kontrolbesøge konstateret at virksomheden opbevarer fødevarer i køleboksen der har været varmbehandlet under 75 grader i perioder hvor der skulle dokumenteres. Det drejer sig om fødevarer som kød der er varmbehandlet til 59 grader den 3, 13 og 26 juli 2020, hvor der i egenkontrollen er skrevet at det ikke relevant i perioden den 30. juni- 13 juli 2020 og 14 juli- 27 juli 2020.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: INDTAST/ELLER Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarning over 75 grader samt nedkøling for 2020

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om kontrolrapport skal hænge højere oppe på væggen

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens modtagekontrol af økologiske produkter.

Det indskræpes, at reglerne om modtagekontrol af økologiske produkter, herunder de i økologirapporten fastlagte vilkår, skal overholdes.

Følgende er konstateret: virksomheden kan ikke fremsende dokumentation for den økologiske modtagekontrol af økologiske vare. I virksomhedens egenkontrolprogramprocedure for økologi fremgår det at "der kvitteres med dato og underskrift på dokumentet at kontrollen er foretaget"

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider følgeseddel væk når kontrollen er foretaget .

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring i kølerum og tilberedning af pizza. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kodenummer/ geografisk oprindelse/ ingrediensliste/ recepter/ markedsførings-Ø) på følgende økologiske fødevarer: Økologiske pizzaer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-07-2020

Dato

