

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
20-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 02-03-2021	
Dato 30-11-2020	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 18-09-2020	
Særlige mærkningsordninger	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Der er redegjort korrekt for temperaturer ved kold jomfru i køkken (3 timers regel).

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområder, opvaskeafdeling og bar/salgssområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Gulv og slanger under opvaskemaskine er synlig snavset. Lister i køledisk ved pizzastation er synlig snavsede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader i produktionsområder, opvaskeafdeling og bar/salgssområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke egne skriftlige procedurer for nedkøling. Jf. virksomhedens procedure skal nedkøling foregå på 3 timer fra

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

65°C. til 10 °C. I virksomhedens kølerum blev 3x4 l opvarmet tomatsauce med kalibreret indstikstermometer målt til 10,7°C og i 3 l opvarmet bønnesauce målt 11,6°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en fejl og det har ikke været serveret og vi kasserer det med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger. Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer, virksomheden er 100% økologisk, kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter, kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger.

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

Kontrolleret overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent:

90-100 %, guld er overholdt, ud fra forekomst af økologiske fødevarer, balanceopgørelse imellem økologiske -og konventionelle fødevarer samt anprisning med guldmærke, ingen anmærkninger.
