

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
13-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 20-07-2021	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 02-03-2021	
Dato 30-11-2020	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opvarmet, nedkølet fødevarer som bønnesovs (4 bøtter a 3 liter) samt skysovs (2 bøtter a 3 liter) til nedkøling køleboksen som er produceret dagen før kontrolbesøget. Der blev målt med kalibreret indstikstermometer en kerntemperatur i 3 bøtter bønnesovs på mellem 10 og 10,5 grader, 1 bøtte bønnesovs på 8,5 grader samt skysovs 8,5 grader. Luft temperatur i køleboksen blev målt med lufttermometer til 5,5 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil fremadrettet indføre temperatur log på nedkøling. Og kasserer fødevarerne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opvarmet, nedkølet fødevarer som bønnesovs (4 bølter a 3 liter) samt skysovs (2 bølter a 3 liter) til nedkøling i køleboksen som er produceret dagen før kontrolbesøget. Der blev målt med kalibreret indstikstermometer en kernetemperatur i 3 bølter bønnesovs på mellem 10 og 10,5 grader, 1 bølge bønnesovs på 8,5 grader samt skysovs 8,5 grader. Lufttemperatur i køleboksen blev målt med lufttermometer til 5,5 grader.

Indskærpelsen er vurderet ud fra omfanget af fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil fremadrettet indføre temperatur log på nedkøling. Og kasserer fødevarerne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

13-10-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift