

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagelse lille køkken**

Adresse **Sct. Mikkelsgade 2**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **36378727**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-11-2018	
Dato	14-03-2018	
Dato	08-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske forhold i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, hygiejnisk arbejdsbeklædning. fødevare adskillelse på lager.

ingen anmærkninger. Generelt vejledt om hygiejnisk

opbevaring i kumme fryser når der dannes rim på kanterne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken og på lager. ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om at skadedyrssikre vinduet i køkkenet hvis det skal stå åben. ejer har fjernet nettet.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra sidste tilsyn til .d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling, varmholdelse, årlig revision. ingen anmærkninger

Kontrolleret risikoanalyse for kemiske forureninger ved stegning af pomfritter. ingen anmærkninger.

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

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedure for stegning af pomfritter og risikoen for dannelse af akrylamid. ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk