

Kontrolrapport



Virksomhed **Slangerupgård**

Niels Skovvang Jensen

Adresse Elmuevej 32

Postnr./By 4654 Faxe Ladeplads

CVR-nr. 24995011

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.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 09-04-2018	
Dato 02-06-2017	
Dato 26-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenet, opbevaring samt adskillelse af fødevarer i kølerum og køleskabe samt målt opbevaringstemperaturer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for korrekt brug af termometer og virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder ovn, komfur, produktbærende overflader, opvaskeafsnit, bageafsnit, tørvarelager samt serveringsområde. Ingen anmærkninger. Kontrolleret renholdelse af køleanlæg i kølerum. Vejledt generelt om regler for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret kalibrering af indstikstermometer: Vejledt konkret om mulighed for kalibrering 1 gang årligt med isvand-/ og kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedningen sous vide. Vejledt generelt om regler for måling af temperatur ved sous vide tilberedning. Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Slangstrupgård

Niels Skovvang Jensen

Adresse Elmuevej 32

Postnr./By 4654 Faxe Ladeplads

CVR-nr. 24995011

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og nedkøling for perioden siden sidste kontrol til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-11-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift