

# Kontrolrapport



Virksomhed **Zleep Hotel Ishøj ApS**

Adresse **Ishøj Store Torv 20, 6**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **37349356**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>04-10-2021</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	19-02-2020	
Dato	13-02-2019	
Dato	04-06-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Drøftet evt. genanvendelse af buffet som ikke sker. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af køkken med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af køkken med inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer. Set egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse og opbevaringstemperatur. Set egnet termometer til måling af CCPér

Mærkning og information: Virksomheder skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent : 30-60 % er overholdt. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift