

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vallø Slotskro**

Adresse Slotsgade 1

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 16139181

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<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	
<b>22-09-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-06-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 07-05-2021	
Dato 21-11-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer vedrørende udlevering af kontakt oplysninger vedrørende selskabers værter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl herunder temperaturmålinger, opbevaring og håndtering af kolonialvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, dessertkøkken og opvaskeafdeling herunder produktbærende borde, kølerum, hylder, ovne, emfang, pålægsmaskine, røremaskine, opvaskemaskine samt gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og lager i kælder herunder indgangsdøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og indfrysning af fisk fra 2 juni 2021 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

