

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| 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

23-02-2024



## Tidligere kontrol

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Dato 30-11-2023                    |  |
| Virksomhedens egenkontrol          |  |
| Dato 24-10-2023                    |  |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |  |
| Dato 25-04-2023                    |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse vedrørende sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Active case finding. Faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaske- og toiletforhold både personale og kunder, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv. Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet. Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende. Virksomheden oplyser, at en køkkenmedarbejder ikke har passeret syge pårørende.

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med buffetservering: observationer om tagetøj som placeres på egen lille tallerken foran skål med fødevaren, overvågning af buffet, hensigtsmæssig placering af fade/skåle i forhold til hinanden, klæde ved brød, procedurer for opfyldning mv. Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Snekken**

Adresse Vindeboder 16

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33152620

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus. Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i januar og februar 2024. Offentliggørelse af kontrolrapport: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.. Følgende er konstateret: Ophænging af kontrolrapport i hovedindgang var hængt op men det var selve kontrolrapporten som hang der i stedet for 'det nye smileymærke'. Indgang mod havnefronten benyttes ikke i vinterhalvår. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler vedr. ophængning af smileyrapport.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

23-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)