

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	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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2017	
Dato	26-08-2016	
Dato	02-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken/lagerlokaler, opbevaringstemperaturer i køle-/frosenheder, adskillelse af forskellige arbejdsprocesser i køkkenet og adskillelse af rå og tilberedte fødevarer ved opbevaring på køl/forst samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med maskiner/inventar, lagerrum med fryseenheder, grovkøkken, lagerfaciliteter, toiletter og gæsteområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med maskiner/inventar, lagerrum med fryseenheder, grovkøkken, lagerfaciliteter, toiletter og gæsteområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling for perioden december 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt konkret om tilretning af link til kontrolrapporter.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk