

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Sletten**

Adresse **Gl. Strandvej 137**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **31772532**

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.	
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

05-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-03-2019	
Dato	05-12-2018	
Dato	20-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar. Virksomhedens håndvask i produktionsområde er i stykker ved tilsynet, men køkkenchef oplyser at teknikker er tilkaldt. Virksomheden anvender imidlertid anden håndvask. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for desinfektion af arbejdsborde. Vejledt konkret om at maskiner og udstyr som ikke kommer i opvaskemaskinen, skal desinficeres med fødevaregodkendt middel.

Følgende er konstateret: Virksomheden har dør åben fra forrum til toilet og ind til lager med tørvarer. Ydermere opbevares ren arbejdsbeklædning i skabe i forrum, som ikke lukker tæt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, køle- og frostinventar, opvaskemaskine, lager med tørvarer i forbindelse med køkken samt lager med sylteprodukter i kælder. Vejledt konkret om rene og rengøringsvenlige loftplader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Drøftet procedure for skadedyrssikring af virksomhedens fødevarelokaler. Vejledt konkret om at dør til lager i kælder lukker tæt langs kanten.



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sletten**

Adresse **Gl. Strandvej 137**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **31772532**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer samt indfrysning af fisk fra juli 2019 til d.d. Set procedure for sous vide og langtidsstegning. Vejledt konkret om dokumentation for sous vide og lagstidsstegning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

05-12-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift