

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	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

02-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-12-2019	
Dato	01-03-2019	
Dato	05-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Dør til personaletoilet og dør til toiletforrum stod åben ved tilsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for indretning af toiletrum og toiletforrum. Vejledt konkret om at virksomheden får sat dørlukker på begge døre.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark samt A4 side om vask af hænder. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengøringsmidler. Virksomheden har mundtlig redegjort for deres arbejdsgange for rengøring. Vejledt virksomhed om at følge anvendelsesforskrifterne om dosering, vandtemperatur



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sletten**

Adresse Gl. Strandvej 137

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 31772532

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og virketid skal følges. Vejledt virksomhed om at rengøring og desinfektion skal foregå i to adskilte processer. Virksomheden anvender opvaskemaskine med høj skyllevandstemperatur - min 80 grader. Vejledt om brugen af fødevaregodkendt desinfektionsmiddel til pålægsmaskine og overflader.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer og nyansatte, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyg), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af souchef i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyg).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2021

Dato