

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagelse lille køkken**

Adresse **Sct. Mikkelsgade 2**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **36378727**

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	19-11-2019	
Dato	28-03-2019	
Dato	15-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder. Stikprøvevis kontrolleret temperatur på fødevarer med kølekrav. Ingen anmærkninger. Følgende kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for varmbehandling af grill kyllinger samt procedure for nedkøling af kyllingestrimler til brug i sandwich.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenområde herunder koldjomfrue, udstillingsmontre med salat, tilvirkeborde, gulv, vægge og loft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for aktiviteterne varemottagelse, opbevaring og opvarmning samt korrigerende handlinger. Vejledt om tilrettelæggelse af risikoanalyse for aktiviteten varmholdelse herunder løsningsforslag at opvarmning grill kylling til 75 grader eller benytte nyt skema på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

https://foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kontrolstyring/Egenkontrol/Risikoanalyse_skema_Editerbar%20PDF_



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagelse lille køkken**

Adresse **Sct. Mikkelsgade 2**

Postnr./By **4200 Slagelse**

CVR-nr. **36378727**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

04a.pdf

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling for perioden august 2021 til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2021

Dato