

# Kontrolrapport



Virksomhed **Stavnsklit**

Adresse **Bethesdavej 12, Bethesdave Bethesdave**

Postnr./By **3730 Nexø**

CVR-nr. **37170097**

| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**27-07-2016**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 01-09-2014 |  |
| Dato | 29-05-2012 |  |
| Dato | 03-06-2010 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med pålæg, æg og mejeriprodukter, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for servering af fødevarer ved buffet arrangementer, at skeer og tænger har en størrelse/længde så de ikke falder ned i fødevaren. At rester ikke genanvendes ud varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, røremaskine, spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine og personaletoilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheder har tilstrækkelig kølekapacitet og køleenheder er vel vedligeholdte. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

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

## Virksomhed Stavnsklit

Adresse Bethesdavej 12, Bethesdave Bethesdave

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 37170097

## side 2 af 2

herunder opvarmning. For periode 1.7 til 20.7.2016. Risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur, håndtering af frugt og grønt, adskillelse af fødevarer og produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling, servering af fødevarer uden opvarmning, samt tilvirkning af bagværk. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Servering: Restauranter mv, branchenummer 56.10.00.A. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte. Ingen anmærkninger.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

27-07-2016

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift