

Kontrolrapport



Virksomhed **Hovmesteren**

Adresse **Gammelgade 23**

Postnr./By **4230 Skælskør**

CVR-nr. **34249245**

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	
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

19-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	13-06-2017	
Dato	30-09-2016	
Dato	08-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndvaske faciliteter i køkken og personaletoilet,

opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevarer adskillelse i køkken og lager. ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmuligheder for opbevaring af øl og vand i gang areal ved toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar i køkken og på lager. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og udstyr. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse dækkende for virksomhedens aktiviteter, samt dokumentation for udført egenkontrol på varemodagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning og nedkøling fra start til d.d. ingen anmærkninger. Buffet står ikke mere en 3 timer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hovmesteren**

Adresse Gammelgade 23

Postnr./By 4230 Skælskør

CVR-nr. 34249245

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-04-2018

Dato