Kontrolrapport

Virksomhed **Baltic-Yacht ApS**

Adresse Melsted By 25

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 38873164

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato

06-06-2019

☺

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk oplagring af fødevarer i køleskab ombord på mobil enhed (Baltic Yacht), herunder opbevaringstemperaturer. Procedurer for anretning og servering af tapastallerkner ombord, herunder opbevaring inden servering inden for 3 timer. Bortskaffelse af affald. Faciliteter til vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Oplagring af fødevarer på virksomhedens adresse sker i køleskab og fryser i lagerlokale, hvor der opbevares uvedkommende genstande, så lokalet ikke opfylder reglerne for indretning af lokaler til fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er tale om få (ca. 8 stk.) færdigpakkede fødevarer i køleskabet og brød i fryser. Vejledt generelt om regler for indretning af lokaler til opbevaring af fødevarer. Virksomheden oplyser, at den straks finder anden egnet opbevaringsted.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kabys, køleskab og personale- og gæstetoiletter ombord samt køleskab og fryser på virksomhedens hjemadresse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning, vedligehold og skadedyrssikring af Baltic Yacht, herunder adgang til varmt

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Baltic-Yacht ApS**

Adresse Melsted By 25

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 38873164

Tilsynsførendes bemærkninger

vand og dobbeltvask til håndvask og lejlighedsvis opvask. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring på køl samt håndtering og anretning af spiseklare fødevarer. Virksomhedens procedurer for kontrol af kølevarer ved modtagelse og opbevaring. Konstateret, at virksomheden ikke har beskrevet egenkontrolprocedurerne i et egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kun har haft 3 ture siden start den 1. juni 2019 og det alene handler om modtagelse og opbevaring af kølevarer (ingen tilberedning). Vejledt konkret om at virksomheden kan anvende Fødevarestyrelsens eksempel på egenkontrolprogram.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for at palmebladstallerkner er egnet til kontakt med fødevarer.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, 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.

06-06-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift