

Kontrolrapport



Virksomhed **Almas Terrasse, Hulen**

Adresse **Dyrehavsbakken 85A**

Postnr./By **2930 Klampenborg**

CVR-nr. **31930502**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

28-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-07-2017	
Dato	15-04-2016	
Dato	10-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir i lokale med is og barområde. Opbevaring af fødevarer i kølerum og ved salgsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokale med is, herunder bordoverflader, køle- og fryserum samt salgsområde med ismontre. Barområde, herunder opbevaring af drikkevarer, opvaskemaskine og isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af toilet. Vejledt konkret om skadedyrssikring af bagdør ved toilet fx med fejliste.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Set dokumentation for varemottagelse af fødevarer fra april 2019 til d.d. Vejledt konkret om revidering af risikoanalyse, så den passer til virksomhedens aktiviteter, herunder blanket 1, 2, 3, 10 og 12 samt at udarbejde flere blanketter, ved udvidelse af sortiment. Risikoanalyse og selvbetjeningsblanketter kan findes på:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>. Fødevarestyrelsens eksempel på egenkontrolprogram kan findes på:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Almas Terrasse, Hulen

Adresse Dyrehavsbakken 85A

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 31930502

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/>

Kontrolstyring/Egenkontrol/Egenkontrol_eksempel.pdf

Følgende er konstateret: Virksomheden laver ikke særskilt dokumentation for varemottagelse og opbevaring af fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke tidligere er blevet vejledt om dette.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Ejer har fremvist mappe med oplysning om allergene ingredienser på produkter og redegjort for allergener i isvafler.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer. Vejledt konkret om regler for import, herunder anmeldelse til Fødevarestyrelsen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-06-2019

Dato