

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hjarbæk Fjord ApS**

Adresse **Stavildvej 2A**

Postnr./By **8832 Skals**

CVR-nr. **41286083**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
11-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato	27-09-2019
Dato	05-07-2018
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, regler for information om allergener, registrering fx ved import, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum og køleskabe og at der er mulighed for hygiejnisk håndvask i køkken og på personaletolietet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af øl/vin lager

Følgende er konstateret: Døren stod åbnet ind til ølfustager, men der var ikke tegn på skadedyr. Døren blev straks lukket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af køkken. i den forbindelse vejledt om vedligeholdelse af fuger i gulv, mindre huller i væg, gulv (kølerum), udsugning over opvaske, m.m.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hjarbæk Fjord ApS**

Adresse **Stavildvej 2A**

Postnr./By **8832 Skals**

CVR-nr. **41286083**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden skrev det i vedligeholdelsesplanen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en risikoanalyse. OK. Virksomheden oplyser at de planlægger at anskaffe et elektronisk egenkontrolprogram og at de indtil da dokumentere egenkontrollen på papir. OK

Godkendelser m.v.: Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte. OK. Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter. Konstateret at registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-06-2020

Dato