

Kontrolrapport



Virksomhed **håndværkeren**

Adresse Sct Anna Gade 48

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30062795

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, 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

26-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	08-06-2018	
Dato	09-11-2017	
Dato	13-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionskøkken. Opbevaring af

drikkevarer samt alkohol i barområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken i kælder og barområde

herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer

fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar

samt kølefaciliteter fremstår rene.

Følgende er konstateret: I opvaskeområde er der en del

edderkoppespind i loft. Udsugning over ovn er der dryp af fedt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om

reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken herunder inventar fremstår

velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af

produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed håndværkeren

Adresse Sct Anna Gade 48

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30062795

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer køl/frost og opvarmning for august 2020 og frem til dags dato. Virksomheden oplyser at der ikke har været lavet mad så meget i år grundet COVID-19.

Vejledt omkring at risikoanalyse skal opdateres således at der er beskrevet de forhold der kan udgøre en sundhedsrisiko fx.kemiske og mikroorganismer.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-10-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift