

Kontrolrapport

Virksomhed **Spisestedet Havnen**

Adresse **Værftsvej 59**

Postnr./By **5935 Bagenkop**

CVR-nr. **42074535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	1

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

16-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
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, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i cafeområde, grillområde samt produktionsområde, øvrige vaske til fødevareproduktion, tildækning og adskillelse mellem kølekrævende fødevarer i kølerum, opbevaring af drikkevarer på lager samt gennemgået produktionsflow i virksomhedens lokaler samt procedurer ved varmrøgning af laks, nedkøling af pølser til pølsemix og optøning af fersk fisk ved max 2 grader. Kontrolleret forrum til kundetoilet i serveringsområde, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af fødevarelagere, grillområde, produktionskøkken samt kølerum og frostrum herunder reoler, gulve, lofter og emfang over stegeområde i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Spisestedet Havnen

Adresse Værftsvej 59

Postnr./By 5935 Bagenkop

CVR-nr. 42074535

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Følgende er konstateret: Varedør (skydedør) fra p-plads til fødevarelager lukker tæt, både for oven og neden, men der konstateres et hul (ca. 2 x 2 cm.) i selve døren ca. 15 cm. over jorden. Virksomheden er netop gjort bekendt med hullet efter kontrol af skadedyrsbekæmper samme dag. Virksomheden vil udbedre døren med det samme og er opmærksomme på problemstilling ved kontrolbesøgets start.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for sikring mod skadedyr. Konkret vejledt om mulige midlertidige udbedringsforslag.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader, røgning af fisk samt varmebehandling til minimum 75 grader og varmeholdelse ved minimum 65 grader.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering er dækkende for virksomheden.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fersk fisk via faktura fra registreret primærproducent, Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-04-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift