

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Havnekroen**

Adresse Havnegade 2

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 28005318

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

14-01-2022



## Tidligere kontrol

Dato 18-09-2019



Dato

Dato

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af drikkevarer på lager og i serveringsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende: Rengøring af isterningmaskine.

Følgende er konstateret: Der kan i et hjørne ses en gullig belægning, hvilket indikerer at der ikke er gjort tilstrækkeligt rent. Medarbejder oplyser at hun vil få maskinen gjort ren inden der anvendes isterninger igen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om udfærdigelse af en risikoanalyse for de ønskede aktiviteter. Der kan anvendes en skabelon der kan findes på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) under egenkontrol og risikoanalyse. Risikoanalyser er et krav i alle fødevareregistrerede virksomheder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)