

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Den selvejende institution i

Hornbæk

Adresse Halfdan Rasmussens Vej 3

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 37433306

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-03-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-12-2021	
Dato 19-11-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i produktionskøkken, afdelingskøkkener og personaletoilet. Toilet med forrum. Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse af fødevarer i køle- og fryserum samt i køle- og fryseinventar. Fødevarer fri fra gulv i produktionskøkken. Personale bærer egnet arbejdsuniform. Vejledt generelt om optøning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med inventar og udstyr, emfang, bordoverflader, køle- og fryseinventar, opvaskefaciliteter, tørvarelager, køle- og fryserum samt varemodtagelse. Afdelingskøkkener med håndvask faciliteter, køle- og fryseskab samt bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og afdelingskøkkener med inventar og udstyr fremstår velvedligeholdet. Gulv og vægge i produktionskøkken og afdelingskøkkener. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Virksomheden har insektnet installeret i produktionskøkken. Dør ved varemodtagelse lukker tæt.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Den selvejende institution i

Hornbæk

Adresse Halfdan Rasmussens Vej 3

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 37433306

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling for perioden sidste kontrol til dags dato. Opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på min. 80 grader.

Kontrolleret: Virksomhedens egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at implementere køle- og frysefaciliteter for deres afdelingskøkkener i det elektroniske egenkontrolprogram.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol.

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

18-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk