

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Liglad Bar-Is - Bork Havn**

Adresse **Kirkehøjvej 46**

Postnr./By **6893 Hemmet**

CVR-nr. **10360846**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

21-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-12-2021	
Dato	02-09-2021	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden vil gerne kunne tilbyde kunderne en rød pølse med brød. virksomheden er vejledt i at indkøbe et indstikstermometer for at kunne dokumentere deres opvarmings proces.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af køkken, lagerlokale, køkkeninventar og tilvirkende område. Samt rengøring af overflader og redskaber som kommer i kontakt med fødevarer. Virksomheden har redegjort for deres procedure for renholdelse af softice maskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: dokumentation af egenkontrollen.

Følgende er konstateret: Der er væsentlige mangler i dokumentationen de sidste måneder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden er vejledt i opvarmning af røde pølser og der skal risikovurderes på aktiviteterne i forhold til opvarmning og varme holdelse.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk