

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sankt Helene**

Adresse Bygmarken 30

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 15150904

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

09-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-08-2021	
Dato 18-09-2020	
Dato 15-11-2019	

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, kold produktion og barområde. Opbevaringstemperatur og adskillelse og tildækning af fødevarer. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer for buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskefaciliteter og hylder i køle- og fryserum. Udsalgslokale med is og slik.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Der ses spindelvæv flere steder i hjørner og kanter samt loft i produktionskøkken. I barområde ses der i hjørner og kanter ved gulvet spindelvæv og snavs. I barområde ses der myrer i håndvask og på bordoverflader. I to kølerum med fødevarer ses der hvid og sort belægning på blæseriste. I kølerum med grøntsager ses der på gulvet rødlig væske på gulv. Overflade på røremaskine fremstår med melrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Restaurant Sankt Helene

Adresse Bygmarken 30

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 15150904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

se.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: 2 x Friture i produktionskøkken fremstår med gullig belægning

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af produktionskøkken.

Følgende er konstateret: 2 døre ind til produktionskøkken stod åben med tilsynets start. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: For perioden januar 2022 til dags dato mangler virksomheden at dokumentere for 9x varemottagelse, 9x opbevaringstemperatur, 9x opvarmning, 9x varmholdelse og 8x nedkøling. Virksomhedens frekvens er 1x ugen. Vejledt konkret om at virksomheden følger den satte dokumentationsfrekvens.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret Chips, chokoladebarer og kiks for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" ikke er overskredet. Enkelte chipsposer er overskredet på dato. Vejledt generelt om markedsføring af udløbne fødevarer.

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

09-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk