

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Havgården, Atrium**

Adresse **Brændingen 8**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **29189382**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

12-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-11-2021	
Dato 02-09-2021	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 03-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok. kontrolleret hygiejnisk opbevaring af fødevarer og opbevaringstemperatur i køl og frost -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i køl, skuffer og skabe-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: nedkøling af fødevarer

Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret nedkøling af fødevarer, men reglerne for nedkøling/

dokumentation for nedkøling er tilsyneladende misforstået.

Der var ikke en nattevagt som foretager nedkøling på arbejde, og ansvarlig rettede skema til nedkøling, således det tydeligt fremgår, hvordan nedkøling skal kontrolleres og dokumenteres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om nedkøling, herunder at fødevarer nedkøles fra temperatur minimum 65 grader til max 10 grader indenfor max 3 timer. Såfremt nedkølingen ikke sker jf dette må den kasseres eller opvarmes igen til over 75 grader.

Kontrolleret egenkontrolprogram for aktuelle aktiviteter, men det er ikke altid tydeligt hvad den korrigerende handling er ved overskridelse af kritisk grænse -idag vejledt om

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Havgården, Atrium

Adresse Brændingen 8

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 29189382

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram på FVST hjemmeside, som kan anvendes som supplement -ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapporten er anbragt synligt i virksomheden -ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk