

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Havkatten**

Adresse Brøndby Havnevej 24

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 41587407

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.	
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

17-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-10-2022



Dato 07-09-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under

opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Kontrolleret adskillelse under produktion og procedure for opvarmning og varmeholdelse. ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af

produktionsområdet med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

lagret/containeren og lagret ind til virksomheden. Vejledt om

at skadedyrsikre omkring rørføring i containeren. Vejledt om at

skadedyrsikret lagret ind til virksomheden, hvor døren netop er

slået skæv. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse,

køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling. Set

dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste

tilsyn til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til

måling af CCP'er.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk