

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Øens Spisested

Adresse Holmbladsgade 71

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36322330

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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

14-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-02-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-03-2022	
Dato 02-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af vildt herunder ophængning, flåning og op brækning. Der var på tilsynet ingen håndtering af vildt da virksomheden ikke havde noget vildt på dagen. Virksomheden redegøre mundtligt for håndtering af vildt, herunder at fugle vildt er skudt inden for 50 km af virksomheden. Virksomheden redegøre for procedurer i forbindelse med håndtering af vildsvin og tilhørende trikinest. Virksomheden redegøre for procedurer i forbindelse med håndtering af råvildt, modtages op brækket. Virksomheden redegøre i forbindelse med håndtering og ophængning af vildt udenfor restaurant. Vildt hænges som minimum 2 meter over jord samt med tildækning således krydskontaminering undgås. Virksomheden redegører for sporbarhed på vildt. Virksomheden har adgang til vand i forbindelse med håndtering af vildt udenfor restauranten. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af vildt herunder, varemodtagelse, opbrækning, ophængning, sporbarhed, kvalitetskontrol af skudt vildt, trikinest på vildsvin samt tilberedning af vildtet.

Fødevarestyrelsen

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

15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk