

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Halgodt**

Adresse Skovshoved Havn 16B

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 39591537

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

25-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og faciliteter til hygiejnisk håndvask i alle 3 barer. Der oplyses at der opsættes vask til sjatter med mere i de 2 af virksomhedens barer.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: i fælles opvaskelokale er der opsat en opvaskemaskine, der er ikke en håndvask eller en skyllevask i fælles opvaskelokale. Opvaskelokalet benyttes af flere selvstændige registreret virksomheder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er bestilt en skyllevask og vi får etableret en håndvask med rindende koldt og varmt vand.

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

Vejledt konkret om regler for hygiejnisk håndvask i opvaskelokale, hvor der håndteres rent og snavset service og hvor opvaskelokale er placeret i en selvstændig bygning.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Halgodt**

Adresse Skovshoved Havn 16B

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 39591537

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Indedørs barområde herunder køleenheder og bordoverflader. Gulve og køleenheder i bod og køleinventar på lager. Mundtligt gennemgået procedure for renholdelse af fælles opvaskelokale, opvaskemaskine samt toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Bod, de 2 barområder lagerfaciliteter samt opvaskeområde. Virksomheden oplyser at der vil blive opsat større affaldscontainer til opsamling af fælles affald samt at affald vil blive afhentet med hyppigere frekvens.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Vejledt om at tilpasse risikoanalysen så der udpeges relevante kritiske kontrolpunkter herunder varemodtagelse og opbevaringstemperaturer, samt udarbejde et egenkontrolprogram der passer til dokumentationen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne for at linke til de seneste fire kontrolrapporter/resumeer på Findsmiley.dk. et synligt sted på hjemmesider.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det stemmer overens.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring og sporbarhed.

Fødevarestyrelsen

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

25-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk