

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **No. 20**

Adresse Bjergegade 20B

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 43991809

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed og registrering fx ved import og eksport, samhandel.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktions, og betjeningsområde samt på personaletoilet, adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer og opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer tørvarer samt fustager til fadølsanlæg og vin i forrum til personaletoilet. Fustagerne er en del af et lukket rørsystem der fører haner i restauranten og kan derfor ikke flyttes. Virksomheden oplyser at de vil tage toilettet ud af drift. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning, herunder at der ikke må være direkte adgang fra toiletter til fødevarelokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 No. 20

Adresse Bjergegade 20B

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 43991809

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions-opvaske-, betjenings- og lagerområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions-, opvaske-, betjenings-, og lagerområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår i god stand. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start, står et vindue i produktions/opvaskeområdet åbent. Der ses umiddelbart 2-3 fluer i området. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder opsætning af insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for deres aktiviteter. Virksomheden har udpeget en del skriftlige procedurer for aktiviteter som de ikke har. Bl.a. har virksomheden gode arbejdsgange for indsamling af urter og indfrysning af fisk. Vejledt virksomheden generelt om regler for egenkontrol, herunder risikoanalysen skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har varmholdelse af pølser i pavillon udenfor. Virksomheden har dog ikke udarbejdet en risikoanalyse for denne aktivitet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder at risikoanalysen skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter.

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

Godkendelser m.v.: Vejledt om registrering i CVR.

Fødevarestyrelsen

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

28-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk