

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Stockfleth og Ølbar**

Adresse **Stockflethsvej 12**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **42193089**

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

03-07-2023



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, tilberedning af særlige råvarer, oplysning med allergener, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer ved tilberedning af af menukortets retter i ølbarens område gennemgået, herunder opbevaring på køl, stegning af hakkebøffer over 75 grader inden servering, adskillelse under tilberedning og anretning vurderet i orden. Idet der er obs. på kapacitet og aktiviteter og fødevarer i ølbar modtages klar til tilberedning og anretning vurderes ok. Procedurer ved tilberedning i restaurantens produktionsområde, køkken er opdelt i zoner til henholdsvis varm og kold tilberedning og særskilt opvaskeområde, arbejdsgange ved opbevaring af fødevarer samt adskillelse gennemgået uden anmærkninger. Fisk og egen kogt skaldyr opbevares i køler under 2 grader, øvrige varer på køl under 5 grader, ok. Der er adgang til håndvaskefaciliteter i begge køkkener.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i ølbar og restaurantens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Restaurant Stockfleth og Ølbar

Adresse Stockflethsvej 12

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 42193089

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken kontrolleret uden anmærkninger. Der er adgang til opvaskemaskiner med skyl over 80 grader i begge køkkener og rengøring deri set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set nyt Internet baseret egenkontrolprogram, med risikoanalyse og egenkontrolprogram. Risikoanalysen set og er fundet dækkende for virksomhedens aktiviteter, der er udpaget ccp'er for områderne varemodtagelse, køleopbevaring, varmebehandling, nedkøling, tartar, tilberedning ved lave temperaturer, indfrysning af fisk, 3 timers rettesnor mv.. Dokumentation efter kontrol af udpegede ccp'er foretages med fast ugentlig frekvens set, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomhedens Restaurant og Ølbar har samme cvr.nr./ejer/ansvarlige, ligger i kort afstand fra hinanden og idet at transport af fødevarer foretages hygiejnisk, emballeret i lukkede kasser, så vurderes at restaurant og ølbar kan være registreret som en samlet virksomhed under samme registrering og samme kontrolrapport, samme risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Fødevarestyrelsen

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

03-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift