

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Stor klaus**

Adresse Smidstrup Strandvej 65

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 37509310

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

03-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-01-2020	
Dato 16-04-2019	
Dato 11-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Retssikkerhedsblanket udleveret. Flyer om nyt smileymærke udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur af fødevarer i køleinventar. Målt temperatur på varmholdelse af pølser. Fødevarer fri fra gulv. Virksomhedens opvaskemaskine er pt. i stykker. Vejledt om at bruge kogende vand til brug ved opvask af redskaber og udstyr.

Følgende er konstateret: Målt varmholdelse af flæskesteg med kalibreret indstikstermometer. Flæskestegs varmholdelses temperatur er lidt under 65 grader celcius målt med indstikstermometer. Virksomheden flytter flæskesteg og varmer flæskesteg i ovnen. Virksomheden oplyser at de vil være opmærksom på at flæskesteg overholder temperaturen på mindst 65 grader celcius.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for varmholdelse af fødevarer.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 **Stor klaus**

Adresse Smidstrup Strandvej 65

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 37509310

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: På virksomhedens personalet toilet mangler der håndsæbe. Ved virksomhedens håndvask i produktionsområde mangler der håndsæbe og egnet aftørningsmiddel i umiddelbar nærhed.

Virksomheden oplyser at de anvender viskestykke og bruger opvaskemiddel til vask og tørring af hænderne.

Virksomheden håndterer uemballerede fødevarer under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Emfang, opvaskestation, håndvaske, bordoverflader samt gulv og vægge samt lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: For perioden maj 2023 til dags dato mangler virksomheder 2 dokumentationer for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning med en frekvens 1 x ugen. Virksomheden har sidst dokumenteret varmholdelse den 20. februar 2023 med en frekvens 1 x ugen. Vejledt generelt om regler for egenkontrol dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

03-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk