

# Kontrolrapport

Virksomhed **Holmbergs Køkken**

Adresse Fiskerihavnsvej 5

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 37410586

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |   |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Denne kontrol, dato |  |
| <b>11-01-2017</b>   |  |

| Tidligere kontrol |  |
|-------------------|--|
| Dato              |  |
| Dato              |  |
| Dato              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om bl.a. buffet og selvbetjening, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvaskene i køkken og toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kundeområde, personaletoilet, tilvirkningsområde og kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kundeområder, personaletoilet, tilvirkningsområde, kølerum.

Set virksomhedens stegetermometer. Vejledt om hvordan denne kan kalibreres. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og varmeholdelse i januar 2017. Set virksomhedens egenkontrolprogram og risiko analyse. Vejledt om tilføjelse af blanketter nr. 3 og 6 i risiko analysen. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Holmbergs Køkken**

Adresse Fiskerihavns­gade 5

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 37410586

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Catering og diner transportable (mad ud af huset), branchenummer 56.21.00. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.