

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hasmark Strand Camping Aps**

Restaurant Freia

Adresse Strandvejen 205

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 27301312

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**03-07-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 13-07-2017	
Dato 22-07-2016	
Dato 19-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt tildækning af fødevarer i kølerum. Vejledt konkret om adskillelse mellem ferske fødevarer og færdigttilberedte fødevarer i kølerum.

Kontrolleret uden anmærkninger: Langtidsstegning af okse- og kalvekød. Virksomheden bruner kødet godt af på alle sider, herefter kommes kødet ind i en forvarmet ovnen ved 58 grader, kødes steges i 8 timer. Stegetermometer kommes i kødet ved endt stegetid og kryderes med salt og peber inden servering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder emfang, kølerum og ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Virksomheden har opsat en netdør for bagdør. Kontrolleret vedligeholdelse af ovn og kølerum. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af hylder på tørvarer lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, udregningsmodel, egenkontrolprocedurer og udført dokumentation for langtidsstegning.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

