

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Himmel og Hav**

**Engrossalg**


Adresse Kystvejen 200

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 33864507 Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| 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   |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

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

 **Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fremstillingsfaciliteter i køkken og opbevaringsfaciliteter på lager er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring før opstart af lokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring og vedligehold af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse der er ingen kritiske kontrolpunkter til dokumentation. Sporbarhed af produktion ved lot nr. kontrolleret uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og registrering.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, Novel food herunder ansøgning og dokumentation, mærkning med økologi og regnskab over indkøb og salg, QUID mærkning. Det oplyses at orange myrer er novel food godkent dec. 2017.

Dokumentation herpå fremskaffes sammen med risikovurdering.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indværende kalenderår (modtagekontrol/, regnskab, dokumentation, forarbejdning/pakning, mærkning, opdateret økologirapport).

Ingen anmærkninger

28-01-2019

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift