

Kontrolrapport



Virksomhed **HOLMEGAARDSHUSET ApS**

Adresse Holmegaardsvej 4

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 35667296

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
30-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2018	
Dato 12-01-2018	
Dato 24-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken i stue og kælder, samt opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle-/fryseinventar. Virksomheden har redegjort for håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet ved arrangementer, ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for udlån af køkken i forbindelse med arrangementer, og oplyser at det private køkken i stueetagen anvendes hertil, men at der kan blive lavet kaffe i køkkenet i kælderen også, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om renholdelse af køkken samt adskillelse af virksomhedens og private fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken i smørbørnsafdeling samt i kælder, herunder vandrette produktbærende overflader, opvaskemaskine, mikroovn, ovn samt køleinventar, ingen anmærkninger. Kontrolleret renholdelse af depot i kælder, herunder hyldeopbevaring og køle-/fryseinventar samt personale-/kundetoilet, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af køkken i smørbørnsafdeling samt i kælder, herunder vandrette produktbærende overflader,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

