

# Kontrolrapport



Virksomhed **HK- Klinten**

Adresse Søndervej 8

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 64367714

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	
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

**09-07-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 05-11-2018	
Dato 09-10-2017	
Dato 22-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Opbevaring og håndtering af kolonialvarer på lager i kælder. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende ferske fisk der fryses i minimum 2 døgn inden de rimmes. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved anvendelse af tørrede kikærter til humus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmt køkken, koldt køkken, bage afdeling, opvaskeafdeling, grønsagsafdeling og lager, herunder produktbærende borde, køle og fryse faciliteter, hylder, rulle vogne, stikvogne, ovne, komfur, emfang og pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og lager herunder inventar og udstyr til produktion, samt gulve og vægge. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis kontrolleret temperaturmålinger på varemottagelse, opbevaring, varmbehandling, nedkøling og



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **HK- Klinten**

Adresse Søndervej 8

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 64367714

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

genopvarmning for indeværende år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport ved to indgange.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.