

# Kontrolrapport



Virksomhed **Strandpavillonen Hornbæk**

Adresse A. R. Friis Vej 10A

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 35632883

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.	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	
<b>18-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-09-2018	
Dato 10-11-2017	
Dato 07-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar i køkken. Opbevaring af drikkevarer i bar.

Følgende er konstateret: Ferske rødspættefileter opbevares i køleskab ved let forhøjet temperatur. Medarbejder får straks lagt dem på is. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, inventar og udstyr til produktion, køle- og frostinventar samt barområde.

Følgende er konstateret: Fryser i produktionskøkken fremstår med ødelagte tætningslister med indvendig sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køle- og frostinventar. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om udbedring af slidte dørkarme i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens egenkontrolprogram, herunder procedurer for vedligeholdelse. Set dokumentation for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer for august 2019 til d.d. Vejledt konkret om udarbejdelse af



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

