

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Havtorn**

Adresse Øhusevej 23

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 37832634

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>25-03-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-04-2018	
Dato 18-04-2017	
Dato 07-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, allergener, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ok.

Kontrolleret opbevaring, emballering og adskillelse af fødevarer uden anmærkninger. Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning af virksomheden samt vedligehold af inventar og vægge uden anmærkninger. Virksomheden er vejledt konkret omkring aktiv brug af vedligeholdelsesplan i egenkontrolprogrammet med fastsat frist for udførelse, når det konstateres, at der er områder der trænger til vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en risikoanalyse i forhold til anvendelse af tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprogram er dækkende for aktiviteterne. Ok.



**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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Havtorn**

Adresse Øhusevej 23

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 37832634

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens menukort i forhold til anvendelse af anprisninger uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.