

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kostkompagniet**

Adresse Stavreby Strandvej 36

Postnr./By 4720 Præstø

CVR-nr. 29688982

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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>18-03-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-10-2019	
Dato 26-11-2018	
Dato 15-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost i butik og i lagerlade, herunder temperaturmålinger, samt opbevaring af fødevarer ved stuetemperatur. Virksomheden har i en lade opbevaring af frostvarer i kummefrysere. Vejledt generelt om reglerne for fødevarerlokaler udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner. Konkret vejledt om muligheden for at rykke frysere til andet, godkendt lokale, eller at bygge og indrette et rum i laden til opbevaring af fryserne, hvor der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Butik, serveringsområde, køkken og kølerum, herunder produktbærende overflader, kølefaciliteter, opvaskemaskine, gulve og lofter.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I køkkenet, på væggen ud mod gårdsplads og hjørnet ved kølerummet, langs hele den nedre del fra hjørnet og hen til døren ud mod gårdspladsen, fra gulvpanel til ca. 30 cm. over panelet, er der konstateret rød,

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kostkompagniet**

Adresse Stavreby Strandvej 36

Postnr./By 4720 Præstø

CVR-nr. 29688982

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hvid og sort skimmellignede vækst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er opmærksomme på problemet og har lige malet for nogle måneder siden for at holde det nede. Vi gør noget ved problemet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om muligheden for at benytte en skimmelhæmmende maling, sørge for at væggene aftørres oftere, og/eller implementere mere naturlig eller mekanisk ventilation for at undgå fugtdannelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og serveringsområde. Vejledt konkret om muligheden for at opsætte fluenet i dør og vinduer i køkkenet hvis der ønskes udluftning imens der produceres.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, varmebehandling, varmeholdelse og nedkøling fra juli 2021 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt generelt om nye ændringer i smileyordningen 2022.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Varestandarder: Kontrolleret kvalitet af frugt og grønt udbudt til salg. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kartoffler, porre, kål og selleri.

Fødevarestyrelsen

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

18-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)