

Kontrolrapport



Virksomhed **håndværkeren**

Adresse Sct Anna Gade 48

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30062795

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	09-11-2017	
Dato	13-05-2016	
Dato	17-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, kundetoilet med forrum, kontrolleret temperatur i køleindretninger, opbevaring og adskillelse af fødevarer. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at køkkenet midlertidig har været lukket for fødevareproduktion grunder håndværker.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionskøkken, opvaskeafdeling og barråde herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Køkken fremstår støvet efter håndværker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at køkkenet midlertidig har været lukket for fødevareproduktion grunder håndværker og først starter produktion når rengøring er fortaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder inventar fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret temperaturdokumentation for varemodtagelse, varmbehandling, nedkøling og opbevaring fra januar 2018 til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **håndværkeren**

Adresse Sct Anna Gade 48

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30062795

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Mærkning og information: Generelt vejledt om regler for sporbarhed på de varer, der befinder sig i virksomheden, og at virksomheden kan finde ny vejledning på fvst.'s hjemmeside www.fvst.dk.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR og P-nummer via. <http://www.cvr.dk>: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-06-2018

Dato