

Kontrolrapport



Virksomhed **Traktørstedet Højeruplund**

Adresse **Højerup Bygade 39**

Postnr./By **4660 Store Heddinge**

CVR-nr. **35356754**

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.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-06-2018	
Dato	07-06-2017	
Dato	14-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilstrækkelig antal håndvaske til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Opbevaring og håndtering af kolonialvarer på lager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder tænger samt tidstyring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, tilvirkningsområde, lager samt restaurant herunder inventar og udstyr til produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, grøntkøkken, lager, opvaskeafdeling og restaurant, herunder produktbærende borde, ovne, emfang, stegeområde, køle og frysefaciliteter, buffetbord, gulve og vægge samt udstyr til produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis kontrolleret temperaturmålinger på varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling, nedkøling og genopvarmning for indeværende år. Virksomheden har



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Traktørstedet Højeruplund**

Adresse Højerup Bygade 39

Postnr./By 4660 Store Heddinge

CVR-nr. 35356754

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelse indskrevet i deres risikoanalyse.

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

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

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Plastikbøtter til opbevaring af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-07-2019

Dato