

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pandekage Hus**

Adresse **Ny Kronborgvej 1**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **40665846**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

**15-11-2019**



## Tidligere kontrol

|                   |            |  |
|-------------------|------------|--|
| Dato              | 17-10-2019 |  |
| Godkendelser m.v. |            |  |
| Dato              |            |  |
|                   |            |  |
| Dato              |            |  |
|                   |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionsområde og ved opvaskeområde. Kontrolleret kunde- og personaletolietter. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulv og inventar samt kunde- og personaletolietter og opvaskevogn fremstår rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionsområde fremstår velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pandekage Hus**

Adresse Ny Kronborgvej 1

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 40665846

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionsområde.

Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at der er implementeret risikoanalyse samt egenkontrolprogram med tilhørende dokumentationsskemaer. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>:



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

15-11-2019

Dato