

Kontrolrapport



Virksomhed **Helsam Hørsholm**

Adresse Hovedgaden 47

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 17444387

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	08-12-2020	
Dato	06-10-2020	
Dato	04-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleskabe og fryseskab, opbevaring af fødevarer, gennemgået mundtlig procedure for pakning af slik.

Følgende er kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke varmt vand i håndvasken på toilettet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da medarbejderne har mulighed for hygiejnisk håndvask i køkkenet. Vejledt generelt om regler for faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Butik og lager herunder gulv, vægge, bordoverflader og hylder samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Helsam Hørsholm**

Adresse Hovedgaden 47

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 17444387

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indvendig i køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse herunder udpegning af kritiske kontrolpunkter: varemodtagelse og opbevaringstemperatur samt egenkontrolsprogram.

Kontrolleret: Egenkontrols procedure. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et termometer til temperaturkontrol ved varemodtagelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler om at følge egen egenkontrols procedure.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Virksomheden kan oplyse om information om allergene ingredienser herunder kontrolleret følgende fødevarer: Sød lakrids stang og Finsk Lakrids stang. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for mærkning fødevarer der pakkes til salg over flere dage.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-05-2021

Dato