

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gæstgivergården, Restaurant**

Adresse **Kampergade 9**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **18790289**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
<b>23-03-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-11-2021	
Dato 19-10-2021	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-05-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i betjeningsområde samt opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer. Følgende er konstateret: Den ene af to håndvaske i produktionsområdet virker ved tilsynets start ikke. Håndvasken vurderes grundet køkkenets størrelse og indretning nødvendig for hygiejnisk håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk håndvask, herunder at der skal være et passende antal vaske der er særligt beregnet til håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions- og betjeningsområde, herunder at gulve, vægge, anvendelseflader og inventar fremstår renholdt. Følgende er konstateret: Grøntkøleboks i overdækket baggård, fremstår med hvide belægninger af formodet skimmelvækst i lofter og på underside af hylder. Ydermere fremstår gulv under hylder med belægninger af snavs og spindelvæv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gæstgivergården, Restaurant**

Adresse Kampergade 9

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 18790289

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold.

Følgende er konstateret: Inderside af dør på grøntkøleboks i baggård fremstår med belægninger af rust og afskallende maling. Ydermere fremstår tætningsliste på køleskab i produktionsområdet revnet med sorte belægninger af formodet skimmelvækst nede i listen Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning og nedkøling i indeværende år.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

23-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift