

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Hjarbæk Fjord ApS**

Adresse **Stavildvej 2A**

Postnr./By **8832 Skals**

CVR-nr. **41286083**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	11-06-2020	
Dato	27-09-2019	
Dato	05-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køleskabe.

Det indskræpes, at Fløde, røget laks og hakket oksekød

maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: I

køleskab hvor der blev opbevaret fløde, røget laks og hakket

oksekød blev der med indstikstermometer målt en rum

temperatur på 9,8 grader C og 9,6 grader C i et karton med 1

liter fløde. Virksomhedens bemærkning. Vi har bestilt service

på det. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende

kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på

bagsiden.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af

hænderne.

Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet faciliteter

til hygiejnisk tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke engangs

papir ved håndvaske i køkken og opvaskeafdelingen.

Virksomheden brugte istedet viskestykker og dermed er der

risiko for kontaminering. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: Vi har bestilt papir.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Hjarbæk Fjord ApS

Adresse Stavildvej 2A

Postnr./By 8832 Skals

CVR-nr. 41286083

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Virksomhedens lager med øl-vand-øl fustager er ikke tilstrækkelig skadedyrssikret. Der er større revner under døren og væg, hvor der mulighed for at skadedyr kan komme ind på lageret. Der blev ved tilsyn den 27-9-2019 vejledt om skadedyrssikring af øl/vand lager.

Virksomheden oplyser at flasker rengøres/desinficeres inden brug indtil lageret er skadedyrssikret. Nye øl/vand opbevares indtil videre andet skadedyrssikret sted. Der er taget billede dokumentation.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling fra maj til juli 2022.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift