

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Cafeen på Hammermøllen**

Adresse Bøssemagergade 21, st

Postnr./By 3150 Hellebæk

CVR-nr. 43409697

| 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 |   |
|  | Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022                          |

| Kontroltype og -aktivitet                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

| Denne kontrol, dato |  |
|---------------------|--|
| 09-09-2022          |  |
| Tidligere kontrol   |  |
| Dato                |  |
| Dato                |  |
| Dato                |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, 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: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i salgsvogn og produktionskøkken i hovedbygning samt opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsvogn, herunder at gulve, vægge, lofter, anvendelsesflader og inventar fremstår renholdt. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for renholdelse af produktionsområde i hovedbygningen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Salgsvogn og hovedbygning, herunder at døre, vinduer og afløb i gulv er

Fødevestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafeen på Hammermøllen**

Adresse Bøsseماغergade 21, st

Postnr./By 3150 Hellebæk

CVR-nr. 43409697

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrssikret.

Kontrolleret: Vedligehold

Følgende er konstateret: Bjælker i loft i produktionskøkken og på lager, i hovedbygningen, fremstår af ubehandlet træ, med en grov overflade, der er svær at renholde. Gulv på lager i hovedbygningen, fremstår af ubehandlet træ, med en grov overflade der er svær at renholde. Ydermere fremstår gulv på lager, i skur i gården, af rå beton, med en slidt overflade med fordybninger, der er svær at rengøre. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for deres aktiviteter. Vejledt konkret om at skriftligt egenkontrolprogram kan hentes på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

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

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)

09-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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