

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Huks Fluks**

Adresse Gråbrødretorv 6-8

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 28316364

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

12-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-12-2019	
Dato 04-06-2019	
Dato 10-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

På tilsynet er der kontrolleret vedligeholdelse og drift af køleinventar.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleinventar samt hensigtsmæssig placering af kølerum/køleskabe i forhold til virksomhedens arbejdsflow.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleinventar i produktionsområde i stueplan, køleinventar i opbakkingskøkken og på lager i kælder samt køle og fryserum, herunder vedligeholdelse af tætningslister, hylder m.v.

Tætningslister på kølerumsdør og fryserumsdør fremstod knækkede og mørke, og kølebord i produktionsområde fremstod knækkede på dem ene række under luge mod barområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse driftsinventar, herunder rengøringsfrekvens af driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer for løbende vedligeholdelsesplan af driftsinventar, herunder køleinventar.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk