

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Strandpavillonen Hornbæk**

Adresse A. R. Friis Vej 10A

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 35632883

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

Denne kontrol, dato

18-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-10-2022	
Dato 23-06-2022	
Dato 28-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken i bodega del samt strandpavilionen. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar. Adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader og gulv i produktionskøkken i strandpavilionen del. Produktionskøkken i bodega med bordoverflader og håndvask.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Følgende er konstateret: Komfur i produktionskøkken i strandpavilionen del fremstår med gullig fedtet belægning. Flere tætningslister fremstår med sort og grøn blægning af formodet skimmel i køleinventar i strandpavilionens produktionskøkken. Under inventar i bodega produktionskøkken ses snavs lang væg og kanter. Skuffe med emballerede fødevarer i bodega produktionskøkken fremstår med gullig fedtet belægning indevendig. Isterningemaskine i grovkøkken fremstår indenvedig med sort/grå plamager langs venstre hjørne. På gulv og ved inventar i tørvarelager hvor der

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Strandpavillonen Hornbæk

Adresse A. R. Friis Vej 10A

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 35632883

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevares emballerede og uemballerede fødevarer ses snavs og spindelvæv langs hjørner og kanter. I kølerum ses bag ventilationsrist sort snavs på ledninger. Virksomheden gør isterningemaskine og gulv under inventar rent under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent med det samme. Fotodokumentation taget. Vejledt generelt om rengøring af lokaler og inventar.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

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

Følgende er konstateret Dør til tørvarerlager tæt ved kølerum står åbent ved tilsyn. Virksomheden opbevarer emballerede og uemballerede fødevarer på tørvarerlager. Dør til tørvarerlager tæt ved indgang til grovkøkken lukker ikke tæt. Der er en åbning nederst i hjørnet på et par centimeter. Dør ved indgang til grovkøkken lukker ikke tæt. Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver udbedret.

Indskærpelse 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, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrol til dags dato.

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

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

18-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk