

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Baade Og**

Adresse Havnevej 5d

Postnr./By 6094 Højls

CVR-nr. 40741356

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-07-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring på køl og frys, herunder temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

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

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret:

Tilsynet starter 40 min. efter at virksomheden er åbnet for dagen. Tilvirkningsområdet fremstår beskidt. På en hylde, hvor der opbevares rene gryder ses snavs af ældre dato, som er klistret fast på hylden. Gulvet i tilvirkningsområdet fremstår beskidt under køleenheder. Her ligger der glasskår, en plastikflaske, et låg til en bøtte samt madrester af ældre dato. I en køleenhed, hvor der opbevares åbnede fødevarer ses formodet skimmelvækst i listen. Håndvask i tilvirkningsområdet fremstår med 2 beskidte klude i og på sæbedispenseren ses indtørrede madrester.

Fotodokumentation er taget og fremvist til virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 Restaurant Baade Og

Adresse Havnevej 5d

Postnr./By 6094 Hejls

CVR-nr. 40741356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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, opbevaring på køl og frys samt varmebehandling og nedkøling for perioden april og maj 2023.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring på køl og frys samt varmebehandling og nedkøling.

Følgende er konstateret: Nedkøling er ikke udpeget som et kritisk kontrolpunkt. Der er foretaget dokumentation for egenkontrol.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opdatering af risikoanalyse ift. virksomhedens fødevareaktiviteter.

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk