

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Gæstgivergården, Restaurant**

Adresse **Kampergade 9**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **18790289**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærpelser 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	
<b>03-07-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-05-2022	
Dato 23-03-2022	
Dato 12-11-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftøringspapir i produktionskøkken.

Virksomheden havde en køleskuffe hvor temperaturen var for

høj, der er kun opbevaret en halv bøtte med rejer,

virksomheden kasserede rejerne med det samme.

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af

toilet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et kundetoilet

uden for, der er opbevaret vin lige ude foran.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om der ikke må være direkte adgang fra toilet

til lokaler, hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som

kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og

vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter

fremstår rene.

Følgende er konstateret: Loft og væg i kølerum hvor der

Fødevestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Gæstgivergården, Restaurant**

Adresse Kampergade 9

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 18790289

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevares fødevarer, fremstår med formodet skimmel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølemøbler herunder kontrolleret for rust, afskalninger og at gummilister er hele.

Kontrolleret vedligeholdelse af gulv og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure på

modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for perioden april 2023 og frem til dags dato.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på bacon og hakket oksekød. Ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om regler for sporbarhed på alle varer fx. også vin, der befinder sig i virksomheden, og at virksomheden finde vejledning på fvst.'s hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Godkendelser m.v.: Det er kontrolleret at virksomhedens aktiviteter og CVR-nummer er i overensstemmelse med det hos Fødevestyrelsen registrerede samt kontrolleret korrekt cvr- og p nummer via.

<<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

03-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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