

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotherhavens Køkken**

Adresse **Præstemarken 76**

Postnr./By **4652 Hårlev**

CVR-nr. **29208654** Aut.nr. **6952**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i den kolde afdeling, Stikprøvevis kontrolleret oplagring af færdigpakket fødevarer i kølerum samt stikprøvevis kontrolleret oplagring af tørvarer på tørvarelager i kælders.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af varme retter herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Grøntsagsrum i kælders.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse opvarmning og nedkøling i forhold til mikrobiologiske risici. Konkret vejledt om løsningsmuligheder for udspecificering af risici som er forbundet med procestrinnene.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og nedkøling samt stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for perioden maj 2023 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret

næringsdeklarationsoplysninger på Færdigret 1:

Kalkunfrikadeller, flødekartofler, majsmix, Færdigret 2: Kold hamburgerryg, blomkålsblanding, kryddersmør, kartoffelmos, sennep. Følgende er konstateret: Næringsdeklarationen på ovenstående færdigpakket retter er ikke oplistet i tabelformat med tallene under hinanden. Næringsdeklarationen står lineært udformet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for udformning af næringsdeklaration.

Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter:

Færdigret 1: Kalkunfrikadeller, flødekartofler, majsmix,

Færdigret 2: Kold hamburgerryg, blomkålsblanding,

12-07-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotherhavens Køkken**

Adresse Præstemarken 76

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 29208654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kryddersmør, kartoffelmos, sennep. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr)

allergene ingredienser er fremhævet visuelt

mængdeangivelse

nettovægt

holdbarhedsangivelse

særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret identifikationsmærkning på følgende færdigpakket fødevarer: Færdigret 1: Kalkunfrikadeller, flødekartofler, majsmix, Færdigret 2: Kold hamburgerryg, blomkålsblanding, kryddersmør, kartoffelmos og sennep.

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk