

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	1
Vedligeholdelse	
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.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori for Listeria (1.2), salmonella (1.19) og E.coli (2.5.1)

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier Listeria (1.2), salmonella (1.19) og E.coli (2.5.1) og miljøprøver for Listeria. Vejledt generelt om regler for indplacering af fødevarer herunder smørrebrød i fødevarekategori.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver (Listeria (1.2), salmonella (1.19) og E.coli (2.5.1) har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori (spiseklarer rette), undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier Listeria (1.2), salmonella (1.19) og proceshygiejnekriterier E.coli (2.5.1) i perioden august og september 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder

06-11-2023

Dato

2 timer 30 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 **Hotherhavens Køkken**

Adresse Præstemarken 76

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 29208654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af spiseklare retter Listeria 1.2 undersøgt for fødevarer sikkerhedskriterier.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Det varme område herunder periodisk rengøring af ikke produktbærende områder stikprøvevist emfang, vægge og lofter.

Følgende er kontrolleret: Køleanlæg i pakkelokale. Følgende er konstateret: Køleristene på køleanlægget fremstår med ansamlinger af støv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomhed oplyser at dette bliver rengjort straks. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af udstyr i fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for indplacering af produkter (spiseklare fødevarer) i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for sort plastbakke á 1,8 L, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

Fødevarestyrelsen

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

06-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk