

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Moesgaard Strandkiosk**

Adresse **Strandskovvej 21**

Postnr./By **8270 Højbjerg**

CVR-nr. **36697504**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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, 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	
22-04-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 02-02-2023	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturmåling i kølerum og øvrige køleenheder. Gennemgået virksomhedens procedure for varmebehandling af pølser. Virksomheden oplyser at alle pølser varmebehandles til minimum 75 grader. Set temperaturmåling af pølser med indstikstermometer under kontrolbesøget.

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

Det indskærpes, 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: I virksomhedens store kølerum ses der sorte pletter og belægninger på risten på blæseenheden og på lampen. På frysediske med is i betjeningsområdet ses der massiv støvbelægning og hår på risten til ventilationen. I lagerlokale, hvor der opbevares vafler og tre fryseenheder, ses der på gulv under kvartpaller spildte fødevarerester, emballagerester og støv. I isterningemaskine ses der sorte

Fødevestyrelsen

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

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Moesgaard Strandkiosk**

Adresse Strandskovvej 21

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 36697504

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

pletter på røret inde i isterningemaskinen samt på små flapper i toppen, hvor isternerne produceres og kommer ud. Under produktionsbord ved siden af friture ses der i og omkring afløbet indtørrede sorte belægninger, fedtede gule belægninger og ansamlinger af støv. På gulve langs vægge og produktionsborde ses der flere steder indtørrede mørke belægninger og ansamlinger af støv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for renholdelse af fødevarelokaler- og udstyr.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af virksomhedens lokaler.

Følgende er konstateret: Ved døren ind til virksomheden ses der i bunden en sprække med lysindfald og hvor der kommer luft ind, når døren er lukket. Det er ikke muligt at måle størrelsen på sprækken, i det der er en liste på i bunden af karmen indvendigt. Der ses ingen tegn på skadedyr i virksomhedens lokaler under dagens kontrolbesøg.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og varmholdelse i perioden fra den 01.01.24 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler dokumentation for varemottagelse i 5 uger i perioden, for opbevaring på køl og frost i 4 uger i perioden, for opvarmning i 4 uger i perioden og for varmholdelse i 4 uger i perioden. Ugerne med den manglende dokumentation er fordelt over hele den kontrollerede periode med dokumenterede uger ind imellem, og virksomheden har dokumentation for samtlige aktiviteter i sidste uge. Ved nogle af de udløbne kontroller har virksomheden dokumenteret en temperatur den efterfølgende uge.

Virksomheden oplyser at nogle er kontrollerne ikke er blevet udført fordi virksomheden kun har haft åbent fredage, lørdage og søndage hen over vinteren.

Virksomheden har udpeget samtlige aktiviteter som kritiske kontrolpunkter i virksomhedens risikoanalyse og

Fødevarestyrelsen

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

22-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Moesgaard Strandkiosk**

Adresse Strandskovvej 21

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 36697504

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

fastsat frekvensen til 1 gang/ugen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater indenfor virksomhedens fastsatte frekvens.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opsat ikke opsat skilt til forbrugerne om, at oplysninger om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel, eller på anden skriftligt oplyst om allergene ingredienser.

Virksomheden kan mundtligt redegøre for oplysninger om allergener i soft-ice, vafler, hotdogbrød og pølser, og har fremvist skriftligt dokument på elektronisk enhed med oplysninger om allergener i de af virksomhedens råvarer, som ikke er færdigpakkede. Virksomheden oplyser at der i sidste uge blev skiftet vinduer ved betjeningsområdet, og at der hang et skilt med oplysninger om allergener i de gamle vinduer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for oplysninger om allergener, herunder at hvis allergener ikke bliver angivet skriftligt på fødevaren, menukortet og lign., eller i umiddelbar nærhed heraf, skal der som minimum være oplysning på fx et skilt om, at yderligere information om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift