

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **ENØ Spisehus**

Adresse Enø Kystvej 10

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 39950103

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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	
24-06-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 09-05-2025	
Dato 26-07-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-04-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer for opbevaring og opfyldning af fødevarer til pizzaproduktion.

Konkret vejledt om mulighed for brug af 3-timers metoden ved opbevaring af kølepligtige fødevarer.

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

De 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 område med pizzaproduktion ses rå træplade træplade på produktions bord, med belægning af fødevarerester. I samme område ses inventar som friture og stegeplade der fremstår med mørke belægninger af fødevarerester. Friture og stegeplade anvendes ikke, men det oplyses, at de har stået i produktionen over længere tid. I

Fødevestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **ENØ Spisehus**

Adresse Enø Kystvej 10

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 39950103

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

vindueskarm i pizzaproduktion ligger et lag af sukker. Virksomheden kan ikke redegøre for, hvor dette sukker kommer fra. Det anvendes ikke i produktionen.

På væg bag vandbad, med varmholdte saucer, er der indtørrede plamager af sauce. På inventar i stegeområde, er der fedtet af olie og fødevarerester der ikke er fra dagens produktion.

Erfang er fedtet af olie hvorfra der drypper olie ned på stegeplade og øvrigt inventar.

Stegeplade fremstår med tykke belægninger af olie og fødevarerester på ydersiden samt på indvendige flader hvor der tilberedes fødevarer.

Udstyr til opbevaring og produktion af fødevarer fremstår generelt med belægninger af fedt og fødevarerester, der ikke er fra dagens produktion.

Stikkontakter i produktionsområde er fedtede af olie.

På gulv er der et tyk lag olie og spildte fødevarer. Gulv fremstår ødelagt hvilket besværliggør en tilstrækkelig rengøring.

Bag inventar i stegeområde er der belægning af indtørrede fødevarerester.

Paneler og døråbninger fremstår generelt med mørke belægninger. I kølerum ses spildte fødevarer på vægge og på gulv under inventar. Hylde ses ligeledes mangelfuldt rengjorte og med indtørrede fødevarerester. Under dør, på ydersiden af kølerum, ses mørke belægninger samt mørk, skimmellignende vækst. Imellem væg og fryserum er der massive mængder af mørk spindelvæv og edderkopper. Under borde i opvaskeområde ses sorte belægninger.

Generelt fremstår virksomheden mangelfuldt rengjort.

klagevejledning.

Fotodokumentation optaget

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har haft meget travlt. Næste gang du kommer det der hele gjort rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Generelt vejledt i regler for renholdelse af lokaler, udstyr og inventar.

Fødevarestyrelsen

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

24-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ENØ Spisehus**

Adresse Enø Kystvej 10

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 39950103

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har redegjort for overfladebehandling af hylder på lager og har fremvist maling til overfladebehandling. Ingen anmærkninger.

Generelt vejledt i regler for vedligehold af lokaler og udstyr i fødevarevirksomheder.

Konkret vejledt om mulighed for udarbejdelse af en vedligeholdelsesplan, der dækker alle virksomhedens lokaler, udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra 1 juni 2025 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer oplyst af virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

24-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift