Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hornbæk Havnegrill**

Adresse Havnevej 24
Postnr./By 3100 Hornbæk
CVR-nr. 27102034

Denne kontrol, dato	
26-08-2025	☺

Tidligere kontrol	
Dato 14-11-2024	☺
Dato 18-09-2024	☺
Dato 09-08-2024 Hygiejne: Rengøring	😐

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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået mundtlige procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol. Set infrarødt termometer

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger, adskillelse, afdækning og fri fra gulv.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold som er placeret i salgsområde og produktionsområde. Virksomheden har en dobbelt vask som anvendes tidsmæssigt mellem produktion af fødevarer og opvask.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af karrysauce, gennemgået de skriftlig procedurer for nedkøling, virksomheden redegøre for at de nedkøler i bøtter og kold vand i vasken. Set indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Grill område med kogeplus, vægge og emfang, overflader, køleindretninger og udstyr som tag ting, redskaber og beholdere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

1 time
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hornbæk Havnegrill**

Adresse Havnevej 24
Postnr./By 3100 Hornbæk
CVR-nr. 27102034

Tilsynsførendes bemærkninger

følgende dele af lokaler: Produktionsområde mv. i forhold til gulv, vægge, lofter, vinduer, døre, overflader, der trænger til maling af kanter og overflader under køleskabe, vægge af skaller/slidte samt huller i vægge med fliser. Virksomheden skal værre opmærksom på bordplade ved kogeplader er ved at være slidt.
Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, fødevarer uden for køl. Virksomheden anvender FVST blanketter.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Gennemgået resultaterne for varemodtagelse, virksomheden skriver kun leverandøren, mangler hvilken fødevarer der kontrolleres og skriv den korrekte temperatur på varemodtagelse. Set dokumentation i perioden juli og frem til d.d.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.
Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering
Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

26-08-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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