

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel og Restaurant**

Kandstederne ApS

v/Mikael Valentin

Adresse **Kandebakkevej 17**

Postnr./By **9990 Skagen**

CVR-nr. **31056977**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-09-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 06-10-2023	
Dato 15-08-2023	
Dato 06-07-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kampagne tilsyn brud på kølekæden.

Kampagne tilsyn vedligehold i fødevareraktivitet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af kølekrævende fødevarer uden for køl i forbindelse med når fødevarerne er i proces, ved tilberedning og anretning.

Virksomheden håndterer under kontrolbesøget kølekrævende fødevarer.

Virksomheden kan redegøre mundtligt for arbejdsgange ved håndtering tilvirkning / nedkøling af varmebehandlet kød.

Virksomhedens procedure for at holde adskillelse mellem råvare grupper.

Kølepligtige fødevarer holdes på køl, fødevarer optøes på køl.

Gennemgået virksomhedens arbejdsgange for overholdelse eller afvigelse af 4 timers rettesnor ved nedkøling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, kølerum, fryserum og opvaskeafsnit.

Kontrolleret vedligeholdelse af følgende udstyr: Gulve, hylder, loft, vægge, borde, udsugning og diverse afløb, ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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