Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holmen Cafe og Restaurant ApS**

Adresse Holmen 3
Postnr./By 7900 Nykøbing M
CVR-nr. 45896714

Denne kontrol, dato
28-10-2025

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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

Ved kontrolbesøget har fået starthjælps- vejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, og økologi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved tilvirkning af boller med pålæg, anretninger med varm og koldt, at der er udpeget en vask til håndvask i køkken og barområde med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. I opvaskeafdeling med opvaskemaskine er der afskyllevask og produktionsområde er der vask til fødevarehåndtering.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og adskillelse af råvarer og færdigvarer i kølerum, kølediske, køleskabe og frostfaciliteter samt målt temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenområde herunder produktbærende overflader på arbejdsborde, kølerum, kølediske, køleskabe, bageri,

2 timer
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 **Holmen Cafe og Restaurant ApS**

Adresse Holmen 3
Postnr./By 7900 Nykøbing M
CVR-nr. 45896714

Tilsynsførendes bemærkninger

lagerlokale og baromåde. Vejledt konkret om renholdelse af kontaktflader på udstyr og inventar.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken herunder inventar, opvaskeområde, kølerum og øvrige kølefaciliteter, vareindlevering, ekstern lagerlokale og barområde. Drøftet plan for vedligeholdelse af udstyr og inventar i køkkenområde, samt gulv, vægge og yderdør i vareindlevering. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om opsætning af håndvask i forbindelse med kold afdeling med bagning samt udskiftning af slidte opvaskebakker.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for de mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici ved modtagelse og opbevaring af køle- og frostvarer samt fødevarer der kan opbevares ved rumtemperatur, varmebehandling herunder sous vide, nedkøling, syltning, genopvarmning.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for kontrol og styring af følgende CCP'er- modtagekontrol af kølevarer, opbevaring af kølevarer, varmebehandling, sous vide, nedkøling og genopvarmning, ph i syltede produkter.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for oktober 2025 for modtagekontrol af kølevarer, køleopbevaring, sikker varmebehandling, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og pH måling.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.
Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

28-10-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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