

# Kontrolrapport

Virksomhed **Havarthigaarden**

Adresse **Havarthivej 6**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **54176228**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

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

| Denne kontrol, dato |            |
|---------------------|------------|
| <b>09-10-2018</b>   |            |
|                     |            |
| Tidligere kontrol   |            |
| Dato                | 26-11-2014 |
|                     |            |
| Dato                | 14-11-2013 |
|                     |            |
| Dato                | 11-04-2013 |
|                     |            |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer i anretterkøkken. Opbevaring af vin på lager i kælderlokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Køkken, herunder bordoverflader,

opvaskemaskine og service i skuffer. Emballage og service på lager i kælderlokale.

Følgende er konstateret: Lister i køle- og frostinventar fremstår

med snavs, kantlister i opvaskemaskine fremstår snavset samt

stedvise overflader i køkken fremstår med fedt. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for

renholdelse af lokaler hvor der findes fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Køle- og frostinventar. Ingen anmærkninger. Vejledt om

vedligeholdelse af opvaskemaskine, når der er rust indvendig.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR-nummer. Drøftet, at tre tilsvarende

anretterkøkkener, som udlejes til arrangementer, ikke skal være

registreret hos fvst.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)