

Kontrolrapport

Virksomhed **Ankerstedet**

Adresse Bådehavnen 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 41272589

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse 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, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer i køleskabe og på lager, målt køletemperaturer, gennemgået nedkølings-metoder og opbevaring af fersk fisk evt. med isklumper, faciliteter til hygiejnisk håndvask i ishus og i køkken samt et passende antal vaske iøvrigt og forrum til diverse toiletter ved lukket dør i barområde.

Konkret vejledt om temperaturkrav og brug af 3 - timers vejledningen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med køleenheder, lager og ishus. Vejledt om brug af rengøringsplan på svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Ankerstedet

Adresse Bådehavnen 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 41272589

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram samt dokumentation for: varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling.

Vejledt konkret om udfyldelse af egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: frokost retter, sauce og kugle-is for personalets mulighed for at oplyse om allergene ingredienser samt skilt med oplysninger til forbrugeren, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og cvr. nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-06-2020

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift