

# Kontrolrapport



Virksomhed **Klintholm Havn Centret**

Køkken

Adresse **Sildemarken 2**

Postnr./By **4791 Borre**

CVR-nr. **29189676**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**15-01-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 13-06-2019 |  |
| Dato | 28-08-2018 |  |
| Dato | 17-01-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler, faciliteter til hygiejsk håndvask, opbevaring af fødevarer på og uden for køl, temperatur i kølefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar herunder gulv, vægge, lofter samt gulv, vægge og loft i kølerum, beholdere til håndværktøj, opvaskeafdeling herunder gulv og vægge og transportbånd.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, varmebehandling, opbevaring om varemodtagelse for fra sidste tilsyn og til dags dato. Kontrolleret: Frekvenser for dokumentation af egenkontrollen. Følgende er konstateret: der ses feler oversete/glemte dokumentationer på genopvarmning fra sidste tilsyn og til dags dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for egenkontrol.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Klintholm Havn Centret**

Køkken

Adresse **Sildemarken 2**

Postnr./By **4791 Borre**

CVR-nr. **29189676**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret. Virksomheden anvender ikke tilsætningstoffer til de fødevarer der tilvirkes i virksomheden(ingen fundne ved hyldekontrol). Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

15-01-2020

Dato