

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Olivia**

Adresse Havnevej 1

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 27563244

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-06-2021	
Dato 01-08-2018	
Dato 14-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i produktionskøkken. Opbevaringstemperatur og tildækning af fødevarer i køle- og fryseinventar samt kølerum. Personale bærer egnet arbejdsuniform. Mundtlig gennemgået kontaminering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med emfang, kølefaciliteter, bordoverflader, komfur, opvaskefaciliteter. Kølerum med hylder. Lager med køle- og fryseinventar.

Følgende er konstateret: Isterningemaskine fremstår enkelte steder med sort belægning ved lameller.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af inventar og udstyr. Vejledt konkret om at virksomheden øger frekvens for rengøring af isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister i køleinventar. Vejledt virksomhed om at udarbejde en vedligeholdelsesplan for bjørn/røremaskine samt opvaskebakker.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Olivia**

Adresse Havnevej 1

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 27563244

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater på Fødevarestyrelsens anmodning. Virksomheden oplyser at egenkontrollen er derhjemme.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den har jeg glemt derhjemme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr og P-nr jf. virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

20-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk