

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotherhavens Køkken**

Adresse Præstemarken 76

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 29208654 Aut.nr. 6952

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under produktion af smørrebrød, visuel kontrol af personalets ageren i køkkenet. Ingen anmærkninger

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilbagetrækning i forbindelse med aktuel sag, herunder kontakt til forbrugerne. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af pålægsslicer, opvaskemaskine og vakuumpakker. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder at analysen er opdelt i mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici, der er yderligere angivet hvilke kemiske risici der er relevante. Ingen anmærkninger

Generelt vejledt om krav til kendskab til hvilke mikrobiologiske risici, der er relevante for virksomhedens produkter.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for varemodtagelse, måling af temperatur ved opvarmning og nedkøling, procedurer for nedkøling og indfrysning. Ingen anmærkninger

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for følgende punkter: varmebehandling, nedkøling og køleopbevaring for perioden 19.1.23 til d.d. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for udtagning af miljøprøver, herunder hvad der bruges og hvordan man udvælger steder. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens CVR nummer samt aktiviteter stemmer med betinget autorisation og egenkontrollen er fuldt implementeret, virksomheden kan autoriseres endeligt. Ingen anmærkninger

30-03-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk