

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurationen Hellerup**

Sejlkлуб

Adresse Paul Elvstrøms Plads 1

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38435663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

31-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-09-2022	
Dato 16-02-2022	
Dato 10-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder, målt opbevaringstemperatur i kølerum,

kølemøbler i produktionskøkken, set relevant måleudstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansvarlig af

redegjort for procedurer og adfærd vedrørende personlig

hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af

sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af

desinfektionsmidlet, herunder koncentration og virketid.

Vejledt om at sikre at desinfektionsmidlet er godkendt til

fødevareindustrien og at desinfektionsmidlet fremgår på

Fødevarestyrelsens liste over godkendte desinfektionsmidler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken herunder gulv,

arbejdsborde, kølemøbler herunder gummilister, stegeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse for kritiske

kontrolpunkter for fermentering, opvarmning og nedkøling.

Virksomheden har ugentlig frekvens for nævnte kritiske

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurationen Hellerup**

Sejlkлуб

Adresse Paul Elvstrøms Plads 1

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 38435663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolpunkter. Vejledt om anvendelse af overvågningsudstyr til måling af pH i fermenteret og egensyltede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og fermentering fra marts 2023 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

31-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk