

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Holte Havn ApS**

Adresse **Vejlesøvej 22**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **33083920**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
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, 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

14-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-04-2023	
Dato 24-08-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 20-04-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i køleskab og i kølerum, målt temperatur i flæskesteg, ansat oplyser dog, at flæskesteg opbevares under varmelampe i max 3 timer, set virksomhedens måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde og på personaletoilet. Vejledt generelt om regler for, at fødevarer kan varmholdes ved en temperatur på min. 65 grader C.

Ydet konkret vejledning om, at der skal være 2 lukkede døre mellem toilet og lokale, hvor der håndteres emballeret fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Isterningsmaskine fremstår indvendig med sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øget frekvens for renholdelse af isterningsmaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, kølerum, opvaskemaskinen samt renholdelse af personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleskabe, opvaskemaskine og gulv i produktion og betjeningslokaler.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Holte Havn ApS**

Adresse **Vejlesøvej 22**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **33083920**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og køleopbevaring fra maj 2023 til d.d. Virksomheden oplyser, at der ikke nedkøles fødevarer.

Kontrolleret dokumentation for opvarmning af fødevarer.

Bøde fremsendt kr. 5.000. Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret opvarmning af fødevarer siden opstart i april 2023. Der opvarmes dagligt flæsketeg og jævnlige hakket kød til bøfsandwich.

Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer er frekvens for dokumentation for opvarmning af fødevarer ugentlig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg tjekker temperaturen men får det ikke dokumenteret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ydet konkret vejledning om offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. via Virk.dk og fødevareaktiviteter.

14-07-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk