

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herligheder catering ApS**

Adresse **Kobbelvej 49**

Postnr./By **4780 Stege**

CVR-nr. **28981759**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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

25-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	23-07-2021	
Dato	03-03-2020	
Dato	18-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens produktionsflow og indretning, herunder passende kølefaciliteter, faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområder, opbevaring af tørvarer, tildækning og adskillelse mellem fødevarergrupper på køl samt kontrolleret procedurer for flow af fødevarer gennem virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler med gulve, bordoverflader, vægge og køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af gulve i produktion.

Følgende er konstateret: Enkelte steder i produktionslokalet fremstår gulvet med revner/sprækker/huller, også særligt omkring afløb, og i hjørner langs vægge. Underlaget under gulvet fremstår af rå beton. Virksomheden oplyser, at der er mulige kommende planer om udskiftning af hele gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af gulve samt materiale valg. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbedring af gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

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 Herligheder catering ApS

Adresse Kobbelvej 49

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 28981759

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra juli 2023 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, ikke-kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader på max 4 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) er dækkende for opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter med salg til den endelige forbruger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk