

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotherhavens Køkken**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Præstemarken 76

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 29208654 Aut.nr. 6952

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Virksomheden har oplyst at de har haft spor af museekskremitter d. 12.02.24 og tilkaldt skadedyrsfirma som har identificeret hvor musene har været i køkkenet.

Virksomheden har ved fund af ekskremitter og mus rengjort og desinficeret køkkenet samt kasseret råvarer som har været berørte. Virksomheden har opsat fælder i hele køkkenet og der har ikke været aktiviteter siden mandag d. 19.02.24

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Slicening: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for slicening af pålæg i slicemaskine herunder rengøring samt desinfektion ved skift af pålæg.

MAP: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering ved pakning med MAP herunder procedure for måling af iltrest ved opstart samt ved skift af rumdel/værktøj og ved endt pakning.

Håndtering under pakning: Kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for håndtering ved kontaminering af madrester fra MAP-pakningsmaskine samt rengøring af transportbånd ved skift af ret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning herunder flow for placering af håndvask i det kolde og varme område samt pakkerum.

Kontrolleret: Fejlliste på dør til ind/udlevering af fødevarer. Følgende er konstateret: fejllisten på døren lukker ikke tæt i midten idet der ses indtrængen lys. Virksomheden oplyser at de er opmærksomme på forholdet og får døren ordnet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici ved MAP-pakning herunder udpegning af procestrinnet som et kritisk kontrolpunkt.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2024

Dato

2 timer 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 **Hotherhavens Køkken**

Adresse Præstemarken 76

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 29208654

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for MAP-pakning. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for måling af iltrest ved MAP-pakning for perioden december 2023 til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikooplysninger er opdateret i KOR.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk