

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Holmen Nykøbing ApS**

Adresse **Holmen 3**

Postnr./By **7900 Nykøbing M**

CVR-nr. **42665312**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-06-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 14-11-2023	
Dato 23-05-2023	
Dato 22-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Følgende er konstateret: Der mangler hygiejnisk engangspapir ved håndvask under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om reglerne for hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer med kølekrav- herunder stikprøvevist kontrolleret temperaturer i køle- og fryseenheder.

Vejledt konkret om opbevaring af emballerede drikkevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Cafe Holmen Nykøbing ApS**

Adresse Holmen 3

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 42665312

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Sort køleenhed med emballerede drikkevarer samt uemballerede fødevarer i baglokale, fremstår med hvide belægninger på dørliste samt bund. Indvendige sider samt sprøjtearm i opvaskemaskinen har kraftige hvide belægninger, som kan fjernes ved børsting og dyserne på sprøjtearmen fremstår tilstoppede med produktrester. Fryseskab i køkken har indtørrede brune belægninger på øverste del af låge samt ophobning af produktrester ovenpå fryserens yderside. Hylde under produktionsbord, hvor der opbevares skærebrætter fremstår med med gule belægninger samt sorte aflejringer.

Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, vægge, ovn og emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligehold af tilvirkningslokale/køkken.

Følgende er konstateret: Under produktionsbord i tilvirkningslokale, mangler der klinker/fliser og vægoverfladen fremstår med ru overflade samt fordybninger.

Virksomhed oplyser at de manglende klinker/fliser skyldes fjernelse af vask samt montering af produktionsbord.

Virksomhed oplyser, at der er igangsat en vedligeholdelsesplan og udbedring er igangsat.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at overflader i fødevarelokaler skal have vaskbare og glatte overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmningskontrol og nedkølingskontrol for perioden januar 2024 til dags dato.

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

Emballage m.v.: Vejledt konkret om reglerne for fødevarekontaktmaterialer.

Fødevestyrelsen

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

20-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift