

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **HÖJRI ApS**

Adresse **Bjælkevangen 61**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **41530839**

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

**29-07-2024**



## Tidligere kontrol

Dato 02-05-2024	
Dato 04-05-2023	
Dato 10-11-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

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 uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer herunder opbevaring af fersk fisk. Medarbejder har mundtligt redegjort for modtagelse af fisk på is og procedure for opbevaring. Under tilsynet har virksomheden netop modtaget fisk og oplyser at de modtager mange gange om ugen og kan mundtligt redegøre for holdbarhed på de tilberedte fiskevarer. I virksomhedens menukort er der angivet at man steger hakkebøffer medium og efterfølgende med en tekst på at "Hakket kød skal ifølge Fødevestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarer sikkerheden". Der er fremvist relevant måleudstyr til opvarmning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, emfang og indvendigt i køleenheder i

Fødevestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarer kontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HÖJRI ApS**

Adresse Bjælkevangen 61

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 41530839

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken samt kølemontre og køleskab samt isterningemaskine i salgsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af kælderlokaler samt vinduer i produktionskøkken. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for skadedyrssikring ved åbning af vinduer i kælder uden opsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring for maj og juni 2024 herunder på fersk fisk. Virksomheden har ikke udført dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater i juli måned. Virksomheden har haft ferielukket, og virksomheden oplyser at der har været en omstrukturering i køkkenet og ansvar omkring dokumentationen. Vejledt om løsningsmuligheder for overholdelse af egne fastsatte frekvenser

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for automatisk opdateret link til kontrolrapporter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

29-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift