

Kontrolrapport



Virksomhed **Helenekilde Badehotel**

Adresse **Strandvejen 25**

Postnr./By **3220 Tisvildeleje**

CVR-nr. **21969990**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2016	
Dato	16-06-2015	
Dato	09-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, lager og tjerner buffet. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter herunder opbevaring af fersk fisk. kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke 100 % indført procedure på håndvaske faciliteter. Virksomheden oplyser at der er kommet nyr direktør som vil tage hånd om tingene med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvaske faciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktions køkken med inventar, lager faciliteter samt tjerner buffet med inventar og bar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:Produktions køkken med inventar, lager faciliteter, opvaskefaciliteter og bar. Ingen anmærkninger. Kontrolleret: Skadedyrs sikring af gulv afløb og lager. Følgende er konstateret: Rist ved gulvafløb ved opvask/kølerum er ikke fastspændt samt dør ved ude lager lukker ikke helt til.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Helenekilde Badehotel**

Adresse Strandvejen 25

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 21969990

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring. Virksomheden vil fastgøre rist og sætte fejelist på dør til udelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temeperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1/1-2018 til dags dato. Vejledt om opdatering af egenkontrolprogram med tilhørende risikoanalyse på håndtering af rimmet fisk og indfrysning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt om regler for placering af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning på menukort samt sporbarhed på fiske via følgeseddel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-06-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift