

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Nørrevang ApS**

Adresse **Marielyst Strandvej 32**

Postnr./By **4873 Væggerløse**

CVR-nr. **42392782**

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	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

30-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejnisk håndvaske med sæbe og aftørring ved kølerum. produktionslokale og tjenerstation. Kontrolleret at der forefindes tilstrækkelig med produktionsvaske, bordplads, køle og frysekapacitet til virksomhedens aktiviteter. Kontrolleret opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer i køleenheder, herunder temperaturmålinger, samt opbevaring af tørvare. Kontrolleret at der forefindes forrum til personaletoilet, med hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, herunder borde, vaske, komfur, emfang,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Nørrevang ApS**

Adresse Marielyst Strandvej 32

Postnr./By 4873 Væggerløse

CVR-nr. 42392782

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køle og fryseenheder, gulve og fliser. Kontrolleret renholdelse af opvaskeafsnit, deporum og servicerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionslokale. Virksomheden har udarbejdet en vedligeholdelseplan i egenkontrolsprogrammet, og der sker udskiftning af fliser, nye filtre i emfanget og hyldeknægte bliver nymalet. Kontrolleret vedligeholdelse af opvaskeafsnit, deporum og lokale ved tjenerstation.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, varmebehandling og opbevaring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater af temperaturmålinger for opbevaring, varemottagelse, varmebehandling/nedkøling for perioden juni 2021 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Særlige mærkningsordninger: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-07-2021

Dato