

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse **Vester Kær 28**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30819926**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
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

24-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-06-2021	
Dato	10-05-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	02-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperatur, emballering og adskillelse mellem fødevarer i kølerum og -skabe er kontrolleret uden anmærkninger. Opbevaring af fødevarer fri af gulv i kølerum er kontrolleret uden anmærkninger.

Overværet nedkøling af store mængder tilberedt vacuumpakket kylling uden anmærkninger.

Kontrolleret, at redskaber, udstyr og inventar er opbevaret/anbragt således, at dette og omgivelserne kan rengøres på passende vis. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af gummilister i kølemøbler, flisevægge i køkken, opvaskekøkken og opbevaringsrum samt malet loft i opvaskekøkken er kontrolleret. Malet loft over opvaskebånd i opvaskekøkken har misfarvning på grund af fugt. Gummilister i et kølebord er løstsiddende. Virksomheden redegjorde for udbedring herfor straks. Ok. Øvrig kontrol gav ikke anledning til anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse Vester Kær 28

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30819926

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og indfrysning af fisk til sushi m.m. for perioden fra den 1. juni 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling til under 75 °C samt egenkontrolprocedurer for brug af sous vide. Ok. Vejledt generelt om kendskab til baggrunden for brug af konkret model til beregning af holdetider for sous vide tilberedning, samt revision af skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling ved sous vide.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-08-2021

Dato