

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BALLEN BADEHOTEL ApS**

Adresse Aavej 21

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 24230732

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-09-2021	
Dato 11-08-2021	
Dato 04-08-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kølerum og køleskab er hensigtsmæssigt placeret i forhold til virksomhedens produktions flow.

Kontrolleret adskillelse af fødevarer på køl, ok. Virksomheden er vejledt om risiko for kontaminering ved opbevaring af fødevarer på gulvet i fryser.

Kontrolleret: Temperatur i køledisk i køkken.

Det indskræpes, at behandlede rejer og fløde maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Virksomhedens køledisk i køkkenet er målt til 17,4 grader. Der opbevares ca. 500 g rejer og 1 liter fløde.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den har været slukket på stikkontakten, jeg smider det ud.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køle- og fryserum og køleskabe. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er vejledt omkring vedligeholdelse af ventilationsanlæg i begge køleskabe til grøntsager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk