

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse Vester Kær 28

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30819926

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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

19-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-02-2022	
Dato 24-08-2021	
Dato 09-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Udleveret Faktaart omkring parasitter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har demonstreret visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: Filetering og udskæring i portionsstykker. Kontrollen er udført på Kulmule, der er redegjort for kontrol af bugen, ok. Vejledt om at der kan anvendes lyskilde, som vil optimere kontrollen.

Kontrolleret procedurer for indfrysning af fisk, der efterfølgende skal rå marineres eller rimmes, ok.

Virksomheden redegør for gode arbejdsgange omkring tid- og temperatur, ok.

Kontrolleret procedurer for varmebehandling af fersk fisk, der varmebehandles til 60-65 grader, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici, omfatter Parasitter i rå fisk, og at dette er fundet dækkende, ok.

Der er udpeget som GAG med skriftlighed, ok. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer. Virksomheden anvender frosne råvarer, opdrætslaks/ørreder med dokumenterbar parasitfrihed.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk