

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rest. Løkken Badehotel ApS**

v/Michael Larsen

Adresse **Torvet 8**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **29414041**

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

05-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-06-2022



Dato 03-05-2019



Dato 31-10-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder opbevaring og varmholdelse., samt tilgængelighed og anvendelse af serveringsbestik i passende længde, klæde på brødtyper, opfyldning, tidsstyring, overvågning, hånddesinfektion og håndtering af anvendt service af gæster.

Fade på buffeten skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet, buffeten overvåges af personalet.

Kunderne har mulighed for at desinficer hænder, inden de går til buffeten.

Virksomheden har procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten.

Virksomheden oplyser at mad der har været på buffet kasseres.

Personalet overvåger serveringsbestik i skåle/fade.

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Udleveret Fødevarestyrelsens fotoserie fra fvst.dk om

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret mundtlig procedure for varmholdelse, opbevaring, anretning af buffet og tidsstyring, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk