Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Hanstholm ApS**

Adresse	Chr. Hansens Vej 2
Postnr./By	7730 Hanstholm
CVR-nr.	26289335

Denne kontrol, dato	
23-11-2022	☺
Tidligere kontrol	
Dato 24-08-2020	☺
Dato 03-10-2019	☺
Dato 11-09-2019	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [x] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Tilsyn i forbindelse med kontrolkampagnen "Kontrol af fiskeparasitter"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af ferskfisk. Virksomheden oplyser at de har en mundtlig tilkendegivelse fra leverandør på at fisken er kontrolleret for parasitter. Virksomheden oplyser at de ved modtagelsen selv kontrollerer for kvaliteten/parasitter (stikprøve). Når fisken skal bruges varmebehandles fiskene til min 72 grader C. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for varmebehandling af fersk fisk (min. 60 grader c i 1 min.).

Kontrolleret virksomheden procedure for visuel kontrol af fersk fisk. Virksomheden kan redegør mundtlig for visuel kontrol af fisken. Ingen anmærkninger.

Virksomheden redegjorde for deres procedure i forbindelse med klargøring af fisk til koldrøgning herunder at det sikres at fisken har været frosset i min. 96 timer ved -18 grader C. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.

Virksomheden anvender generelt fersk fisk som varmebehandles til min 72 grader C. Kontrolleret

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Hanstholm ApS**

Adresse Chr. Hansens Vej 2

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 26289335

Tilsynsførendes bemærkninger

virksomheden risikoanalyse for varmebehandling. Følgende er konstateret: Varmebehandling af fisk er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (min. 60 grader c i 1 min). Virksomheden blev vejledt om at opvarmning af fisk bør være en del af dokumentation i egenkontrollen.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på Langefilet på følgeseddel fra den 21-11-2022. Ingen anmærkninger

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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