

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Harmonien**

Adresse Gåskærgade 19

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 17457292

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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

24-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2022	
Dato 20-01-2022	
Dato 18-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der forefindes serveringsbestik i passende længde så det ikke falder ned i skåle/fade.

Ved brød forefindes klæde og eller serveringsbestik ved udskæring. Fade og skåle skiftes løbende og procedure ved håndtering af rester heraf gennemgået. Virksomheden har mundtligt redegjort for, at buffeten styres via tid.

Buffetområdet overvåges delvist af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk. Der er mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten. Kontrolleret mulighed for rene tallerkener/bestik hver gang gæster går til buffeten.

Køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter så der undgås krydssmitte.

Håndvasken var ved tilsynet tilgængelig. Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet ved større selskaber. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler samt opbevaring og tildækning af fødevarer i samme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk