

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Juelsminde Strand af**

1.7.2015 ApS

Adresse Vejlevej 3

Postnr./By 7130 Juelsminde

CVR-nr. 36951648

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

22-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-11-2022	
Dato 23-09-2022	
Dato 19-08-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for varemodtagelse og håndtering af råvarer på køl og frost; herunder opbevaring af fersk fisk samt sous vide tilberedning af oksekødsudskæringer. Der er vejledt om sikring af opbevaringstemperatur max 2 grader ved opbevaring af fersk fisk. Set opbevaring og adskillelse samt holdbarhedsstyring af råvarer og tilberedte produkter: OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, stegestation, køle- og frostenheder samt lagerrum. Ligeledes kontrolleret udstyr til tilberedning i stegestation; herunder håndredskaber, knive samt pålægsmaskine: OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning i februar måned. Virksomheden er vejledt om implementering af sous vide tilberedning i risikoanalysen og egenkontrolprogram såfremt tilberedningen udvides til øvrige animalske produkter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om tilsætningsstoffer ifm. syltning; herunder brug af syltesukker samt grænseværdier i EU's database for tilsætningsstoffer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk