

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Hjedding**

Adresse **Storegade 19**

Postnr./By **6870 Ølgod**

CVR-nr. **36401788**

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

26-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	27-11-2019	
Dato	08-08-2019	
Dato	05-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker på baggrund af et kontrolspor med fokus på nedkøling.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer opbevaret på køl herunder kontrolleret temperatur af sauce, stegtflæsk og bøf fra tidligere produktion som er nedkølet. Virksomheden oplyser at der altid om portionere i tyndt lagt til mindre beholder for at kunne lave en hurtigere nedkøling af varm mad. Nedkølingen sker altid i kølerum hvor der er tilstrækkelig god plads hvor der kan cirkulere koldt luft omkring fødevarerne. Virksomheden har redegjort for procedure af tilstrækkelig hurtig nedkøling samt fremvist funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomheden er introduceret i fødevarestyrelsens online nedkølingsværktøj SITTl.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for 1. januar 2023 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en dækkende risikoanalyse for nedkøling har udpeget dette som et kritiskkontrolpunkt og fastsat en ugentlig frekvens for dokumentation heraf. Virksomheden er vejledt i at der findes nye skemaer for risikoanalyse, egenkontrolsprogram

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Hjedding**

Adresse **Storegade 19**

Postnr./By **6870 Ølgod**

CVR-nr. **36401788**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt dokumentation på fødevarestyrelsens hjemmeside.

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

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk