

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kellers Badehotel og Spisehus**

Adresse **Strandvejen 48**

Postnr./By **6720 Fanø**

CVR-nr. **31864593**

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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	09-09-2022	
Dato	07-02-2020	
Dato	21-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af opvarmet iscreme, grøntsagspuré og rabarbergrød til trifli til dagens menu. 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 af opvarmet fødevarer fra 1 januar til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse for nedkøling har udpeget dette som et kritisk kontrolpunkt og fastsat en frekvens hver fjordene dag for dokumentation heraf.

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk