

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Vildbjerg A/S**

Adresse **Bredgade 1**

Postnr./By **7480 Vildbjerg**

CVR-nr. **12759835**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
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

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	26-01-2023	
Dato	04-05-2022	
Dato	02-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: i virksomhedens fryserum i køkkenet, ses der ved fordamperen en del rimdannelse. Under fordamperen var der under kontrolbesøget placeret flere kasser med fiskefilet, som ikke var beskyttet mod kontamineringen fra rimdannelsen på fordamperen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tager handling på det med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomheden har redegjort for personlig hygiejne herunder:

brug af ren arbejdsbeklædning, vask af arbejdsbeklædning, brug af plaster og handsker ved sår og rifter, opmærksomhed ved symptomer som diarré og opkast samt uddannelse af medarbejdere. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om norovirus og hepatitis A, nulstilling af køkken samt 48 timers rettesnoren ved formodet udbrud af virus.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 Vildbjerg A/S**

Adresse **Bredgade 1**

Postnr./By **7480 Vildbjerg**

CVR-nr. **12759835**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: i kælderens grøntkøler ses der mørk belægning samt belægning der ligner skimmeldannelse på fordamperens gitter. Der ses lignende mørke belægninger ved gitter på fordamper i køkkenets kølerum.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det havde jeg ikke set. Vi får det rengjort.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for personlig hygiejne, herunder arbejdsbeklædning, håndvask, sygdomsprotokol med opmærksomhed på fødevarebårne virus som norovirus, rifter/sår m.m.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring for perioden januar 2023 frem til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk