

Kontrolrapport

Virksomhed **Therns Hotel**

Adresse **Brøddegade 31**

Postnr./By **3760 Gudhjem**

CVR-nr. **26383218**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
20-07-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	09-07-2015	
Dato	08-08-2014	
Dato	28-07-2014	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med røget fisk, pølser og mejeriprodukter, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret anvendelse af indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Ydet konkret vejledning om at der anvendes indstikstermometer og ikke et ir-termometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse,

Kontrolrapport

Virksomhed **Therns Hotel**

Adresse Brøddegade 31

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 26383218

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning. For periode 14.6 til 20.7.2016. Risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, håndtering af frugt og grønt, adskillelse af fødevarer og produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om, at blanket nr. 9 udarbejdes til virksomhedens risikoanalyse, omhandler nedkøling. Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Ingen anmærkninger. Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på fødevarer. Følgende fødevarer er kontrolleret: 80 kg Rødspætter, købt af danske virksomheder. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger. Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-07-2016

Dato