

# Kontrolrapport



Virksomhed **Helenekilde Badehotel**

Adresse Strandvejen 25

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 21969990

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

**26-08-2016**



## Tidligere kontrol

Dato 16-06-2015	
Dato 09-05-2014	
Dato 06-11-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og lager. Målt temperatur i kølefaciliteter i køkken og på lager samt tjener køkken. Gennemgået procedure på indfrysning af laks - ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden vaskede under tilsyn lidt grøntsager i en bøtte i håndvasken. virksomheden stopper med det samme og bruger den anden - produktions vask indtil der findes en løsning. Vejledt generelt om særskilt håndvask i køkken, vurderet bagatelagtigt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, opvask, lager, udlager med øl og sodavand samt tjenerkøkken med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken med inventar, lager, opvask og tjenerkøkken med inventar. Virksomheden udelager har ikke vaskebar flader, der er råt træ. Virksomheden vil få det malet i vinterperioden. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse/maling af overflader i køkken og lager. vurderet bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

