

Kontrolrapport



Virksomhed **Harboøre Hotel**

Adresse Stationsvej 5

Postnr./By 7673 Harboøre

CVR-nr. 29071284

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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		
28-10-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	13-06-2016	
Dato	28-09-2015	
Dato	27-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af private elementer i køkkenet, ok. Drøftet orden heromkring.

Kontrolleret opbevaring i kølerum og fryserum, ok. Drøftet kapacitet heraf og af køkken generelt. Kontrolleret procedurer for fremstilling, nedkøling og pakning af venørbøf, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret kølerummet, ok. Daglig rengøring af køkken, er under tilsynet ikke udført, da kontrollen er udført midt på produktionsdagen. Der er mundtligt redegjort for rengøringsplan af ovne, ok. Frekvens herfor er drøftet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokale ved fryserum, dette er endnu ikke blevet indrettet som lager, hvilket var planlagt ved sidste kontrolbesøg. Ansvarlig har fremlagt plan for vedligeholdelse, som vil blive gennemført i begyndelsen af 2017, af planen fremgår: Etablering af lager ved fryserum, maling af væg langs loftet i køkkenet og renovering af loft ved kølerummet. Kontrolleret hjørne af grøn laminat bordplade, som er afslået. På nuværende tidspunkt udgør det ikke et hygiejnisk risiko, men på sigt vil det kræve vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af varmebehandling og nedkøling, fra oktober 2016, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Harbøre Hotel**

Adresse Stationsvej 5

Postnr./By 7673 Harbøre

CVR-nr. 29071284

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af tarteletfyld, oksesteg og venøbøffer, ok. Der er vejledt konkret om at fløde og mel på skal fremhæves da de er allergener. Drøftet vejledning om, at poser med de nævnte produkter kan varmes i gryde med kartofler. FVST vender tilbage heromkring.

Godkendelser m.v.: 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.