

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Limfjorden**

v/ Martin Strange

Adresse Simons Bakke 39

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 17840495

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	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-11-2016



Tidligere kontrol

Dato 30-05-2016	
Dato 16-10-2015	
Dato 23-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer. Følgende fødevarer er kontrolleret: nedkøling af risengrød, opbevaring af gravede laks, håndtering af buffet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret produktions flow, kølekapacitet, opbevaringstemperatur i køl, procedurer for optøning af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder- Ok. Vejledt konkret om håndvasken altid er tilgængelig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, procedurer for renholdelse af isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til temperaturovervågning er vedligeholdt. Følgende udstyr er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning for perioden oktober 2016. OK

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed