

# Kontrolrapport



Virksomhed **Gudhjem Røgeri m. restaurant**

Adresse Ejnar Mikkelsensvej 9

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 14667377

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| 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"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>05-05-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 14-09-2016          |  |
| Dato 13-04-2016          |  |
| Dato 09-07-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med rejer, fiskefrikadeller, røget fild og mejeriprodukter, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. kontrolleret servering af fødevarer ved buffet arrangementer, at skeer og tænger har en størrelse/længde så de ikke falder ned i fødevaren. At rester ikke genanvendes uden varmebehandling. Ingen anmærkninger.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: tilvirkningslokalet og indgang til serveringsområdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens

# Kontrolrapport

**Virksomhed** Gudhjem Røgeri m. restaurant

**Adresse** Ejnar Mikkelsensvej 9

**Postnr./By** 3760 Gudhjem

**CVR-nr.** 14667377

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning, og nedkøling. For periode 10.4 til 1.5.2017. Risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning, varmrøgning af fisk og nedkøling, tilvirkning af kolde fiskerette. Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret om virksomheden anvender tilsætningsstoffer. Under kontrolbesøget blev der ikke anvendt tilsætningsstoffer i produktionen. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

05-05-2017

Dato