

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	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	20-07-2016	
Dato	09-07-2015	
Dato	08-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget

temperaturkontrol i køleenheder med mejeriprodukter, pålæg og pølser samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt, at letfordærlige fødevarer, som står uden for aktiv køling, opbevares i maksimalt 3 timer og herefter ikke anvendes uden efterfølgende varmebehandling, vejledes at der ikke fremsættes flere letfordærlige fødevarer end der sælges inden for 3 timer.

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 skadedyrssikring af følgende lokale: køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning, samt afvigerapport. For periode 28.6 til 12.7.2017. Risikoanalyse for varemodtagelse,

Kontrolrapport

Virksomhed **Therns Hotel**

Adresse Brøddegade 31

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 26383218

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, håndtering af frugt og grønt, produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning, samt tilvirkning af kolde rette. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at virksomheden udarbejder risikoanalyse for varmholdelse af varmebehandlede fødevarer. Blanket nr. 7.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

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

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Kemiske forureninger: Virksomheden blevet vejledt om, skadelige stoffer ved forkert tilberedning.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

13-07-2017

Dato