

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	
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-09-2017



Tidligere kontrol

Dato 24-11-2016	
Dato 30-05-2016	
Dato 16-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og køleenheder, kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokale herunder kølerum. Følgende er konstateret: Gitter ved ventilation i kølerum er lidt snavset. Virksomheden oplyser ta der er planlagt rengøring af blandt andet kølerum i dag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: At der anvendes egnet termometer til kontrol målinger. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for nedkøling og opvarmning for marts til dags dato. Ok. Vejledt konkret om at nedkølingskontrol dækker alle råvaregrupper samt at der dokumenteres hvilke retter der registreres ved varmebehandling.

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

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information om allergene ingredienser. Ok. Vejledt konkret om løsningsforslag til skiltning med oplysninger om allergener.