

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse Vester Kær 28

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30819926

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
18-09-2017		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	19-05-2016	
Dato	09-07-2015	
Dato	25-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at skiveskåret pålæg maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Der er på fastmonteret termometer aflæst 9 grader, med indstikstermometer er der målt 8 grader i skiveskåret pålæg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Stavivet med pålæg er straks flyttet og kølemontør er tilkaldt. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret opbevaring og overdækning af produkter på køl og på frost. Følgende er konstateret: Flere fødevarer er ikke efter endt nedkøling beskyttet på overfladen. Der er tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at fødevaren skal beskyttes således at risikoen for kontaminering minimeres.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring på lager, i køkken, opvask og kølerum i følgende er konstateret: Rengøringener i svært tilgængelige kroge ikke tilstrækkelig. Der er begyndende belægning på gitter omkring køleanordning og vand efter gulvvask for enden af reol på porcelænslager. I opvasken langs gulvet og på stativer generelt er der manglende rengjort.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse Vester Kær 28

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30819926

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyser, at de vil tage hånd om det med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Plasthætte til tallerkenstativ og vægfliser over håndvask. Følgende er konstateret: Plasthætten er beskadiget i en grad som vanskeliggør tilstrækkelig rengøring. Væg ved håndvask har huller efter opsætning af håndtørrer. Ansvarlig bestiller engangshætter og huller vil blive tætsluttet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Der er stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling i perioden juni 2016 til dags dato. Ok. Vejledt om revision således at fastlagt frekvens stemmer overens med virksomhedens aktiviteter. Kontrolleret personalets kendskab til egenkontrolprogrammet, ok. Vejledt om grundlæggende kendskab til programmet samt skriftlige procedurer.

Mærkning og information: Det indskræpes, at fødevarer ikke må sælges under omstændigheder, der kan vildlede forbrugerne. Følgende er konstateret: På virksomhedens menukort markedsføres der "noske kammuslinger" og "kalvemørbrad". Af virksomhedens fakturer fremgår det at kammuslingerne er fra Japan og at kalvemørbraden er kviemørbrad. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Proceduren for kontrol ved varemottagelse vil straks blive ændret. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kammuslinger og kalvemørbrad. Der er fremvist faktura og følgeseddel, ok. Vejledt konkret om særlige mærkningsoplysninger på fisk, som skal anvendes ved modtagekontrol.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

18-09-2017

Dato