

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse Vester Kær 28

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30819926

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

Denne kontrol, dato	
18-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 19-05-2016	
Dato 09-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt

opbevaringstemperatur i køleskabe i det kolde køkken, ok.

Kontrolleret forhold for vask af hænder i det varme køkken, ok.

Der vejledt om opsætning af papir over håndvasken.

Kontrolleret overdækning af fødevarer i kølerummet, ok.

Kontrolleret procedurer for fremstilling af dehydrere

æggeblommer. Fødevarestyrelsen vender tilbage heromkring.

Kontrolleret fremstilling ved sous vide, ok. Det oplyses at dette

ikke anvendes og at maskinen udelukkende bruges til

varmholdelse. Der er vejledt om risikovurdering ved

varmholdelse da der ikke holdes varm ved 65 grader.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret gitter omkring

kondensator/kølepropeller i to kølerum, ok. I kølerum for rå og

spiseklare produkter er der let belægning på gitteret. Vejledt

om tilpasning af frekvens for rengøring heraf. Kontrolleret

opvasken, ok. Der er siden sidste kontrol lavet stålkant, langs

gulvet, hvilket optimere rengøringen, ok. Vejledt om

optimering og frekvens for rengøring af affaldsstativer og

rengøring af gulv under skab ved isterningmaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret plasthætte til

tallerkenstativ. Denne er ikke udskiftet siden sidste

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse Vester Kær 28

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30819926

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolbesøg, men er heller ikke i brug. Der er vejledt generelt om mulighed for anvendelse af tynde engangshætter. Kontrolleret gulv på lager for service, ok. Dette er siden sidste kontrolbesøg renoveret således at faldet er ændret, ok. Kontrolleret fuger i køkkengulvet og hulkel under vask i opvasken. Fugerne vil i områder kræve vedligeholdelse inden længe, enkelt flise i hul Kehler afslået og der er manglende afdækning af flise omkring gråt rør i gulvet i samme område. Ansvarlig for vedligeholdelse vil tage handling, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført kontrol af opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varemottagelse i perioden for september 2017 til dags dato, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at der er overensstemmelse mellem anprist kalvemørbrad og kammuslinger og faktisk anvendt produkt, ok. Der er fremvist gyldig dokumentation for kalvemørbrad og norske kammuslinger.