

# Kontrolrapport



Virksomhed **Harbøre Hotel**

Adresse Stationsvej 5

Postnr./By 7673 Harbøre

CVR-nr. 29071284

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
<b>13-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-11-2017	
Dato 28-10-2016	
Dato 13-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under fremstilling af kager, ok. Kontrolleret adskillelse i kølerummet, herunder at der er system til styring af holdbarhed på skiveskåret pålæg, ok. Kontrolleret fryserummet.

Følgende er konstateret: Der er meget overfyldt og en anelse ustruktureret. Nyt køle- fryserum er , som beskrevet på sidste kontrolrapport under opførsel.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vigtigheden af struktur under opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken generelt. Følgende er konstateret: køkkenet bærer præg af manglende hovedrengøring. Kippande, kabelbakker og væg bag fremstår fedtet og manglende rengjort. Komfur og ovne samt understel på ovnene, er snavset. Generelt er der i områder rodet og ustruktureret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig rengøring og tilpasning af frekvens.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogram, ok. Der er vejledt om revideret program på FVST hjemmeside.

Kontrolleret dokumentation for udført kontrol af



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Harbøre Hotel**

Adresse Stationsvej 5

Postnr./By 7673 Harbøre

CVR-nr. 29071284

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling og opbevaringstemperatur, ok. Varemodtagelse føres på følgesedler, der er mundtligt redegjort for egenkontrolprocedurer for kontrol ved varemodtagelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Der er mundtligt redegjort for instruks omkring sygdom og særligt ved mistanke om Noro virus, ok.