

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kaløvig Badehotel**

Adresse Åstrup Strandvej 68D

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 26089506

| 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.                     |          |
| 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      |  |
| <b>24-07-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato                     |  |
| Dato                     |  |
| Dato                     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige

kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Procedurer for

adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion samt

for tildækning af fødevarer på køl gennemgået uden

anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: synlige

overflader i produktionsområder, køle/fryserum, opvask, lager

og isterningmaskine

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: ovenstående Virksomheden er konkret vejledt

om udskiftning af kølerumsdør, udbedring af skader på

dørkarme samt opsætning af dørpumpe på dør ud til gård og til

personalet toilet. Virksomheden har indhentet tilbud på

kølerumsdør og er i gang med renovering af

produktionsområder samt lager

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning,

nedkøling samt indfrysning af fisk fra start dato til d.d..

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kaløvig Badehotel**

Adresse Åstrup Strandvej 68D

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 26089506

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Vejledt om reglerne for mærkning af allergene ingredienser, herunder at disse skal fremhæves visuelt i mærkningen.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

24-07-2018

Dato