

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	
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	
05-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-10-2017	
Dato 18-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 19-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur af rå hummerkød. Der er målt 3,8

grader. Ansvarlig vil placere vacuum poser med kødet på is, ok.

Vejledt konkret om krav til opbevaringstemperatur på rå fersk fisk og fiske samt mulig metode til opretholdelse heraf.

Herunder at smeltevand skal drænes fra. Kontrolleret

opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter, ok. Kontrolleret styring

af holdbarhed, samt fastsættelse heraf, ok. Det oplyses at

holdbarheden fastsættes ud fra faglig vurdering. Vejledt

generelt om hensyntagen til parametre som: Rå eller spiseklar

fødevarer, saltindhold, pH og generelt fødevarens

sammensætning. Kontrolleret procedurer for fermentering,

virksomheden fermentere tomater. Der gives udtryk for

kendskab til relevante forhold, ok. Vejledt om information på

Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret grøntkølerum og kølerum for

div. kølekrævende fødevarer, ok. I kølerum er der begyndende

støvtæppe på gitter omkring kondensator, ansvarlig er

opmærksom og vil iværksætte rengøring, ok. Kontrolleret

område ved kaffemaskine, her er der noget snavset under

beholder, som er placeret på gulvet. Dette vil blive udbedret,

ok. Vejledt om at det vil være optimalt at placere denne på en

kvartpalle eller lignende.

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse Vester Kær 28

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30819926

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gulvfliser, her er fuger i områder dybe/manglende og en enkelt flise i opvasken er knækket. Ansvarlig er opmærksom på vedligeholdelse inden dette udgør et hygiejnisk problem. Kontrolleret vasketøjsstativ, her er der begyndende rust angreb. Det oplyses at der vil blive bestilt nyt stativ, ok. Virksomheden oplyser at der er bestilt nye gummipakninger til låger i kølemøbler, ok. Vejledt generelt om at mere/bedre lys i de to kølerum vil forbedre muligheder for udførsel af rengøringskontrol

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, ok. Vejledt generelt om risikoanalyse for fermentering af grøntsager. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, i perioden fra marts 2018 til dags dato, ok. Drøftet dokumentationsfrekvens for varemottagelse på fisk.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på ben til fond, ok. Der er fremvist gyldig faktura.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-10-2018

Dato