

# Kontrolrapport

Virksomhed **MUNKEBJERG HOTEL**

Adresse Munkebjergvej 125

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 18450372

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>31-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-06-2018	
Dato 01-12-2017	
Dato 02-04-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet samt tag tøj. Håndtering af fødevarer under tilsyn. Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og frost enheder.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering.

Følgende er konstateret: På tilsynet blev der fundet luft tørret skinker med synlig skimmel vækst ovenpå stativ i kølerummet, hvor der også opbevares spegepølser, andet luft tørret kød og uemballeret kød. På spegepølser, lufttørret kalvehjerter og lufttørret kød fandtes ligeledes skimmelvækst. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at skimmelvæksten fra de lufttørrede skinker var ude af kontrol og tydeligvist havde spredt sig til de øvrige fødevarer i kølerummet. Der er ligeledes risiko for kontaminering af fødevarer, når skimmelvæksten sætter sig på emballager mv. der håndteres i køkkenet. Der er foretaget foto dokumentation. Virksomheden oplyser at den kasserer de berørte fødevarer og rengør kølerummet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at den retter op på forholdet med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



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 **MUNKEBJERG HOTEL**

Adresse Munkebjergvej 125

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 18450372

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden er påbegyndt produktion af langtids lufttørret skinke, men har ikke udarbejdet risikoanalyse på produktionen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vil fremadrettet udarbejde risikoanalyse for nye aktiviteter.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Sporbarhed på hummer modtaget 30. januar 2019.