

Kontrolrapport

Virksomhed **Danhostel**

Adresse Østre Alle 110

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 26113555

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
30-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-10-2017	
Dato 01-07-2016	
Dato 01-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl herunder temperaturkontrol. Procedurer ved langtidstegning af kød. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler og inventar, hvor der håndteres fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Utilstrækkelig rengøring af gulvarealer (produktionsområder samt opvaskeafdeling) Utilstrækkelig rengøring af kartoffelskræller samt komfur.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum samt frostfaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum samt produktionsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol april 2019. Kontrol ved varemodtagelse, kontrol af opbevaringstemperaturer samt temperaturkontrol ved opvarmning/nedkøling af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

