

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Smedegaarden ApS**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 39488876

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
08-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 13-09-2018	
Dato 02-08-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 03-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer for transport af fødevarer til frokostordninger til medarbejdere i virksomheder, primært i lokalområdet er kontrolleret. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperatur i kølerum og køleskab i køkken er kontrolleret. Temperatur i køleskab i køkken er kortvarigt målt til 6°C. Temperaturen i køleskabet er indstillet til 5 °C og stiger hurtigt ved åbning. Vejledt om, at det er en fordel at indstille temperaturen i køleskabet i køkken til ca. 3 °C, således gældende temperaturkrav altid kan overholdes. Virksomheden oplyser, at temperaturen i køleskabet justeres. Ok.

Procedurer for nedkøling af fødevarer er kontrolleret.

Virksomheden redegjorde for store overflader og placering i køle- eller fryserum med luft omkring. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret om, der er spor efter skadedyr i mellemgang ved kølerum. Ingen anmærkninger. Vejledt om løsning for skadedyrssikring af skydedør ved fejlliste i hjørne ved fundament.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation af varmebehandling



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 **Hotel Smedegaarden ApS**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 39488876

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og nedkøling af fødevarer er ikke foretaget for januar, februar og april 2019.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Følger op herpå.

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

Vejledt generelt om fastsættelse af frekvenser for dokumentation samt overholdelse heraf.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter for information om allergene ingredienser: Kartoffelroulade. Virksomheden redegjorde for indhold af allergene ingredienser i kartoffelroulade. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for oplysning om, at information om allergene kan fås på forespørgsel ved bestilling til selskaber. Virksomheden redegjorde for, at der altid spørges til allergier ved bestilling af selskaber. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at oplysning om allergene ingredienser skal være tilgængelig ved bestilling af frokostordninger.

Vejledt generelt om reglerne for mærkning af allergene ingredienser, herunder at der skal skiltes med, at information om allergene ingredienser, kan fås på forespørgsel.

Vejledt om løsningsmetode for mærkning med allergene ingredienser på fødevarer i køl og frost.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

08-05-2019

Dato