

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Hanstholm ApS**

Adresse Chr. Hansens Vej 2

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 26289335

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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>03-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-09-2019	
Dato 04-12-2018	
Dato 12-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret hensigtsmæssigt flow i håndtering og anretning af forretter. Det er vurderet at forretten opholdes sig uhensigtsmæssigt langt tid i lokalet under anretningen. Der er målt 14 C i koldrøget fisk. På Fødevarestyrelsens opfordring blev den varmrøget fisk kørt på køl til nedkøling inden videre håndtering og anretning, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om at sikre et hensigtsmæssigt flow i produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokaler, kølerum, opvaskeafdeling, grøntkølerum og fryserum.

Følgende er konstateret: Bakke til rene knive havde fedtede belægninger, i skabe med rene tallerkener lå salatresten og andre rester af fødevarer, gummifuge i kølemontre har tykke sorte belægninger og lidt fedtede dryp på lysstofrør.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Hanstholm ApS**

Adresse Chr. Hansens Vej 2

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 26289335

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.