

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Smedegaarden ApS**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 39488876

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>03-12-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	04-07-2019	
Dato	08-05-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	13-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med julefrokost i huset og levering "Ud af huset" er virksomhedens kapacitet ved øget produktion, håndtering af fødevarer, produktionsflow, opbevaringstemperatur, optøning, nedkøling og transport af fødevarer kontrolleret. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer og gode arbejdsgange ved buffétservering, herunder anvendelse af 3-timers rettesnor, brug af egnede redskaber i skåle og fade samt brug af klæde ved selvbetjent brød. Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt generelt om, at 3-timers rettesnor er samlet tid til produktion og opbevaring på buffét. Ligeledes vejledt om, at anvende tænger og skeer med lange skafter, således der ikke er risiko for, at redskaber falder ned i fødevaren efter brug. Opbevaringstemperatur i kølerum og køleskab er kontrolleret uden anmærkninger. Vejledt generelt om personlig hygiejne, herunder hygiejnisk håndvask og brug af egnet arbejdsbeklædning. Hygiejne: Rengøring: Rengøring af kontaktflader som håndtag og greb på udstyr og inventar samt i lagerlokaler i kælder er kontrolleret. Følgende er konstateret: Håndtag på fryserumsdør og stikkontakt i kølerum er begyndende snavset. Ved vægge og mellem hylder på servicelager og tørvarelager er der

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Smedegaarden ApS**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 39488876

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

begyndende ansamling af spindelvæv. Der er ikke på kontroltidspunktet konstateret direkte kontakt med fødevarer til begyndende snavsede områder og virksomheden oplyser, at der følges op herpå.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af vægge i servicelager og tørvarelager i kælder samt overflader på røremaskine i køkken er gennemgået. Vejledt generelt om løsning for udarbejdelse af vedligeholdelsesplaner for blandt andet ovenstående.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse for perioden fra den 1. juli 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Set risikoanalyse for personlig hygiejne, herunder hygiejnisk håndvask og hygiejne ved selvbetjening samt risikoanalyse for anvendelse af 3-timers rettesnor uden anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om brug af egnet arbejdsbeklædning. Vejledt om løsning for instruktion af midlertidig personale i personlig hygiejne, herunder brug af egnet arbejdsbeklædning.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

03-12-2019

Dato