

Kontrolrapport

Virksomhed **Fjordhotel ApS**

Adresse Langdel 2

Postnr./By 6440 Augustenborg

CVR-nr. 10087856

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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 | |
| 20-02-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 19-09-2019 | |
| Dato 03-04-2019 | |
| Dato 01-03-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder tildækning og adskillelse på køl og frost. Vejledt konkret om datomærkning ved indfrysning af animalske produkter.

Opbevaringstemperatur i kølerum. Vejledt generelt om opbevaringsregler af fersk og røget/saltet fisk. Gennemgået procedurer for måling af opbevaringstemperatur.

Opbevaring af arbejdsbeklædning i skabe. Ok. Vejledt generelt om regler vedr. toiletforrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Kølefaciliteter, opvaskeafdeling, varmeplader til buffet.

Følgende er konstateret: Enkelte steder fremstår hyldeophæng i kølerum med hvide belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om øget fokus mht. rengøring på disse steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser om planlagte vedligeholdelsesplaner. Vejledt generelt om regler herom.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

