

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Strandkroen**

Adresse Nordsøvej 2 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 85540718

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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		
27-05-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	28-08-2019	
Dato	25-06-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	20-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Emballering og adskillelse mellem fødevarer i kølerum, opbevaring af fersk fisk i kølerum og opbevaringstemperatur i kølerum.

Optøning af fisk og kød er kontrolleret. På bord i køkken har virksomheden netop placeret to store gastronomer med fersk fisk og kød til optøning.

Vejledt generelt om, at fødevarer skal optøes på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst. Virksomheden flyttede straks fødevarer til optøning i kølerum ved max. 5°C og oplyser, at denne procedure vil blive anvendt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gennemført vedligehold af malede overflader på dør til køkken og kølerumsdør, hvide laminatlåger på skab ved fryserum og væg over håndvask i reception uden anmærkninger.

Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. To skærebretter i træ har dybe revner og to emaljerede og malede ildfast fade er beskadiget.

Virksomheden redegjorde for planlagt udskiftning af disse. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og årlig

