

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Kommandørgården**

Adresse Havnebyvej 201

Postnr./By 6792 Rømø

CVR-nr. 10298687

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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	
15-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 12-05-2021	
Dato 23-02-2021	
Dato 28-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Der opbevares fersk fisk i køler ved opbevaringstemperatur på 3,1 grader. Ved måling direkte i fersk fisk med kalibreret termometer er temperaturen målt til mellem 2,7 og 3,6 grader på 3 forskellige placeringer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fisken har været opbevaret delvist ude på køkkenbordet samt i stort kølerum ved 5 grader for at optø fisken, da den stadig var frossen her til morgen og skal benyttes i dag til fiskefrikadeller. Vi laver dem med det samme.

Vejledt konkret vedrørende optøning af varer, at optøning sker således at temperaturen ikke overstiger fødevarens opbevaringstemperatur. Virksomheden er fremvist optøningsprocedurer i risikoanalysen.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring

