

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL HIMMELBJERGET**

V/H JØRGENSEN OG B JØRGENSEN

Adresse Himmelbjergvej 20

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 20714697

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	
19-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 18-11-2019	
Dato 26-07-2019	
Dato 12-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenheder.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at hndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: I køkken er der ikke adgang til håndsæbe. Der blev produceret fødevarer under tilsynet. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Serveringsområde, produktbærende overfalder i køkken, isterningmaskine, emhætte, ovn og friture.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskine fremstod med begyndende kalkbelægninger langs kanterne ved lågen og ved vaskearm. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om øget rengøringsfrekvens.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL HIMMELBJERGET**

V/H JØRGENSEN OG B JØRGENSEN

Adresse Himmelbjergvej 20

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 20714697

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nødvendigt desinificeres. Følgende er konstateret: I køkken er der på gummilister i køleskabene er der både kraftige hvide og sorte belæggninger. Ved fryserne i kælderrum er der sorte belæggninger rundt langs kanterne under lågerne. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det gør vi rent. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Følgende steder blev der fundet ekskrementer fra mus: I hjørne af køkken under bordplade ved indgangen, i barområde langs vægge og på bordplade med kaffemaskiner og service, i mellemgang til serveringsområde langs væggen bagved reol. Der blev produceret fødevarer under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Var ikke bekendt med at der var spor af mus, men vi lukker straks ned og påbegynder rengøring, der tages kontakt til skadedyrsfirma. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden januar 2021 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Der er fortaget fotodokumentation ifm. dagens kontrol. Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.
