

Kontrolrapport



Virksomhed **HOTEL RUDKØBING SKUDEHAVN I/S**

Adresse Skudehavnen 21

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 21939145

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
19-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-06-2020	
Dato 18-07-2019	
Dato 13-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i køle og fryseskabe, adskillelse og tildækning af fødevarer. Generel vejledt om reglerne for opbevaring ved stuetemperatur og tretimersreglen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: køleborde, kipsteger, beholder til køkkenredskaber, krydderibeholdere, røremaskine, stik, pålægsmaskine, grovkøkken og bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer til måling af kernetemperatur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frys, varmebehandling og nedkøling kontrolleret fra juni 2020 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: individuelt pakket kød og fisk i fryseren.

Ingen anmærkninger. Konkret vejledt med løsningsforslag om



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL RUDKØBING SKUDEHAVN I/S**

Adresse Skudehavnen 21

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 21939145

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

datomærkning og sporbarhedsstyring af individuelt pakkede kød og fiskeprodukter

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.