

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Friheden ApS**

Adresse **Tejnvej 80**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **40704620**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	1

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	18-06-2020	
Dato	08-07-2019	
Dato	25-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, røremaskine, stativer, emfang og fedtfilter i produktionslokalet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokalet/opvaskeområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning, samt varmholdelse af varmebehandlede fødevarer. For periode 1.5 til 1.7.2021. samt Kontrolleret risikoanalyse for

langtidstilberedning ved lave temperatur, under 75°C, herunder opvarmningstid (under 90 min) og holdetider.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Friheden ApS**

Adresse **Tejnvej 80**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **40704620**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på kulmulefilet. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-07-2021

Dato