

Kontrolrapport

Virksomhed **Hostrups hotel og restaurant**

Adresse **Søndergade 30**

Postnr./By **6270 Tønder**

CVR-nr. **42519944**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir samt koldt og varmt vand.

Ydermere er der produktionsvask i køkkenet.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølemøbler indeholdende kølekrævende fødevarer.

Følgende er konstateret: Der mangler forrum til personalet toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for forrum til personalet toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Kølegitter ved blæser i kølerum fremstår lettere beskidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hostrups hotel og restaurant**

Adresse Søndergade 30

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 42519944

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse da alle fødevarer er tildækkede. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel ved isterningemaskiner, udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse.

Følgende er konstateret: Vægge fremstår enkelte steder medhuller, enkelte væg- og gulvfliser er itu, samt rør i gulv der mangler afpropning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nuværende aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender et elektronisk egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling for perioden siden opstart den 19.07.21 og frem til dags dato.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-08-2021

Dato