

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Fjordkroen ApS**

Adresse **Bækkeskov Stræde 23**

Postnr./By **4733 Tappernøje**

CVR-nr. **41557575**

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

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

**08-09-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 30-09-2020 |  |
| Dato | 04-09-2018 |  |
| Dato | 21-05-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken og køle-/fryserum, opbevaringstemperaturer i køle-/fryseenheder og faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, personaletoilet og gæstetoiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, opvaskerum, kølerum, grøntrum, tørvarelager, fryserum, barområde, serveringslokaler, personaletoilet og gæstetoiletter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling, nedkøling og varmeholdelse for perioden juni 2021 til dags dato. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise dokumentation for udført egenkontrol for perioden fra 24-8-2021 til dags dato. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed