

# Kontrolrapport



Virksomhed **Thyborøn Hotel**

Adresse Harboørevej 2

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 30642589

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
<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	
<b>29-09-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-12-2020	
Dato 04-12-2019	
Dato 06-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt opbevaringstemperatur ved fersk fisk og øvrige fødevarer med kølekrav. Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse og tildækning mellem rå og spiseklare produkter samt produkter under optøning. Gennemgået procedure for varmebehandling og nedkøling af saucer samt fastsættelse af holdbarhed af disse og øvrige hjemmelavede produkter samt anbrudte fødevarer. Kontrolleret procedure for håndtering af morgenmadsbuffet, herunder tidsstyring og resthåndtering. Virksomheden oplyser, at der eksperimenteres med alternativ varmebehandling, hertil er virksomheden oplyst om krav til dokumentation af metoder, tid og temperatur samt vejledt om program hertil. Ok. Virksomheden er på forespørgsel vejledt om krav omkring mærkning og oplysninger om allergener, ved salg af hjemmelavet kagedej mv. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af virksomhedens inventar. Træhylder på emballage lager fremstår ubehandlede og hylder i kølerum fremstår med afskal af maling. Ansvarlig oplyser, at hylderne skal skiftes og at dette bliver i indeværende år. Kontrolleret skadedyrssikring ved yderdør i køkken og dør til lagerlokaler i gården. Ok. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forbindelse med varmebehandling og nedkøling



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Thyborøn Hotel**

Adresse Harboørevej 2

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 30642589

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af fødevarer. Virksomheden er vejledt konkret om løsningsforslag til opdatering af risikoanalyse, hvis alternativ varmebehandling påbegyndes. Ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Da virksomheden påtænker opstart med alternativ varmebehandling, er denne aktivitet registreret d.d.