

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Lidenlund**

Adresse Vasen 11, st

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 15787236

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-10-2021	
Dato 08-09-2021	
Godkendelser m.v.	
Dato 23-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i kølerum og kølemontre. Kontrolleret procedure ved optøning af kødprodukter samt tilstrækkelig adskillelse mellem spiseklare og rå produkter under optøning i kølerum. Kontrolleret procedure for fastsættelse og sturring af holdbarhed på skiveskåret pålæg og omhældte kolonialvarer. Kontrolleret procedure ved modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav samt nedkøling af kalvefond. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde, kølerum og opvaskeafsnit. Virksomheden er generelt vejledt om metode til renholdelse af svært tilgængelige områder i opvaskeafsnit. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Kælderlokale hvori der opbevares emballeret vin. Følgende er konstateret: Lokalet fremstår med afskal på vægge og gulv og hermed ikke rengøringsvenligt. Køkkenansvarlig oplyser, at vinen flyttes d.d.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om krav til lokaler hvori der opbevares fødevarer, herunder at overflader fresmtår hele og vaskbare.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Lidenlund**

Adresse Vasen 11, st

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 15787236

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedure for modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med modtagelse og opbevaring af fødevarer med fastsat kølekrav samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer i perioden november 2021 til d.d.

Følgende er konstateret: I ovenstående periode mangles der enkelte dokumentationer grundet sygdom/netværks problemer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsforslag for implementering af egenkontrollen ved flere medarbejdere, således frekvensen overholdes ved evt. sygdom, ferie mv.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhedsdokumentation på følgende produkter: Surprime kyllingebryst, kalvetykkam og røget laks. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

03-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk