

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Thyborøn Hotel**

Adresse Harboørevej 2

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 30642589

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	1
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 indskærper givet før 2022

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	
04-05-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2021	
Dato 07-12-2020	
Dato 04-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder og målt opbevaringstemperatur i køleenheder. Målt temperatur i whiskysauce under nedkøling og kontrolleret procedure for varmebehandling af frosne bær. Kontrolleret procedure for produktion af is, bærcoulis og fromage samt holdbarhedsfastsættelse heraf. Gennemgået procedure ved modtagelse af fødevarer med fastsat kølekrav samt procedure for opbevaring og isning af fersk fisk. Virksomheden er vejledt om metode, således det sikres, at fritureolie skiftes regelmæssigt med henblik på, at mindske dannelse af akrylamid. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, herunder produktbærende overflader, køleenheder og opvaskeafsnit. Kontrolleret rengøring af køle og frostrum på lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med fastsat kølekrav og at virksomheden har skriftlige procedurer i egenkontrollen herfor. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med opbevaring og modtagelse i perioden september 2021 til d.d. Kontrolleret at virksomheden har en risikoanalyse for

Fødevestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thyborøn Hotel**

Adresse Harboørevej 2

Postnr./By 7680 Thyborøn

CVR-nr. 30642589

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling af frosne hindbær. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret at plastbeholder anvendt til nedkøling af sauce er egnet til kontakt med fødevarer og at beholderen anvendes tilsigtet. Ansvarlig har fremvist overensstemmelseserklæring på, at beholderen kan tåle hotfill op til 70 grader. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

04-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift