

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danhostel Ishøj Strand**

Adresse **Ishøj Strandvej 13**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **13510806**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-06-2022	
Dato 10-06-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring. Vejledt om at optøet fisk skal opbevares ved max 2°C. Der er ved dagens tilsyn 2 sider laks som har opnået en temperatur på ca. 3°C efter endt optøning.

Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Drøftet procedure for nedkøling og genopvarmning som skal ske ved genanvendelse af buffet. Drøftet forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generelt vejledning om norovirus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum og serveringsområdet.

Følgende er konstateret: Der er lidt spindelvæv på tørlagret og lidt snavs langs kanter ved metalpladen i opvaskerummet og en del kalk på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om passende rengørings frekvens og evt vedligeholdelse af fuger ved metalpladen.

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danhostel Ishøj Strand**

Adresse Ishøj Strandvej 13

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 13510806

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialersom tilsigtet af producenten. Kontrolleret leverandørhenvisning på plastbøtter.

Fødevarestyrelsen

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

28-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk