

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Allinge ApS**

Adresse **Storegade 3**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **38577883**

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

16-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	25-05-2022	
Dato	13-06-2019	
Dato	27-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

serveringsbestik er i passende længde så det ikke falder det ned i skålene/fadene.

Buffeten styres via tid og temperatur.

Buffet overvåges af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene.

Der forefindes desinficere til hænder, inden kunder går til buffeten.

Der er procedure for, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten.

Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder tildækning og adskillelse under opbevaring

Kontrolleret opbevaring og tilstrækkelig kølekapacitet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige og skriftlige egenkontrolprocedurer for varmholdelse og opbevaring af fødevarer på buffet. Samt procedurer for overvågning, ta'tøj og tidsstyring og temperaturstyring af buffet.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk