

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Hanstholm ApS**

Adresse Chr. Hansens Vej 2

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 26289335

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 24-08-2020	
Dato 03-10-2019	
Dato 11-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med kontrolkampagnen "Kontrol af fiskeparasitter"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af ferskfisk. Virksomheden oplyser at de har en mundtlig tilkendegivelse fra leverandør på at fisken er kontrolleret for parasitter. Virksomheden oplyser at de ved modtagelsen selv kontrollerer for kvaliteten/parasitter (stikprøve). Når fisken skal bruges varmebehandles fiskene til min 72 grader C. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for varmebehandling af fersk fisk (min. 60 grader c i 1 min.).

Kontrolleret virksomheden procedure for visuel kontrol af fersk fisk. Virksomheden kan redegøre mundtlig for visuel kontrol af fisken. Ingen anmærkninger.

Virksomheden redegjorde for deres procedure i forbindelse med klargøring af fisk til koldrøgning herunder at det sikres at fisken har været frosset i min. 96 timer ved -18 grader C. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.

Virksomheden anvender generelt fersk fisk som varmebehandles til min 72 grader C. Kontrolleret

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 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 **Hotel Hanstholm ApS**

Adresse Chr. Hansens Vej 2

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 26289335

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden risikoanalyse for varmebehandling. Følgende er konstateret: Varmebehandling af fisk er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (min. 60 grader c i 1 min). Virksomheden blev vejledt om at opvarmning af fisk bør være en del af dokumentation i egenkontrollen.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på Langefilet på følgeseddel fra den 21-11-2022. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk