

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BALLEN BADEHOTEL ApS**

Adresse Aavej 21

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 24230732

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-05-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 27-07-2022	
Dato 28-06-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask faciliteter. Rent og egnet arbejdsbeklædning. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer og frisk fisk på køl og frost. Gennemgået procedure for i hvilket omfang Listeria monocytogenes (herefter kaldet listeria) kan vokse i alle deres spiseklare produkter. Virksomheden holder alle produceret spiseklare fødevarer med en Maks holdbarhed 5 dage. ingen anmærkning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I gummilisten i køleskabet med grønt opbevaring ses der sorte skimmellignende belægninger. På bagsiden af opvaske indvendig på bagsiden i vaskehuset ses der massive belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risiko for kontaminering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling samt nedkøling siden opstart af 2023 sæsonen..

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

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

