

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Lynggaarden**

Adresse **Nørre Lind vej 2**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **27092098**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	
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

10-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	03-10-2018	
Dato	18-09-2017	
Dato	28-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Procedure for anvendelse af rester efter aften arrangementer samt brug af rester fra dagens morgenbuffet. Kontrolleret korrekt brug af termometer. Der er konkret vejledt om kalibrering af termometer.

Vejledt generelt om brug af værktøjet -SiTTi på fvst.dk til beregning af alternativ kombination af tid og temperatur ved nedkøling

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram for nedkøling

Følgende er konstateret: Virksomheden nedkøler fødevarer få gange ved aften arrangementer i huset, nedkøling er ikke udpeget som kritisk kontrolpunkt i risikoanalysen, men istedet som god arbejdsgang. Der er redegjort for procedure omkring nedkøling, herunder at dette altid foregår på køl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om revidering af risikoanalysen herunder udpegning af nedkøling som kritisk kontrolpunkt.

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

Fødevarestyrelsen

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