

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Thinggaard**

Adresse **Jernbanegade 5**

Postnr./By **7760 Hurup Thy**

CVR-nr. **29627924**

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.	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

24-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	26-10-2021	
Dato	29-05-2020	
Dato	26-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Følgende er konstateret: Døre fra køkken og lagerlokale med drikkevarer står åbne ud til mellemgang med personaletoilet.

Virksomheden oplyser at de straks lukker dørene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for adskillelse af toiletterne fra lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer. Virksomheden nedkøler supper, saucer og gryderetter. Det er forklaret at færdige varmebehandlede fødevarer afdampes kortvarigt på komfur/ovn, hvorefter varen fyldes i plastbokse (kondibøtter) eller gatrobakker. Temperatur måles og noteres, fødevarerne sættes til nedkøling i kølerum, og med løbende omrøring af produktet for hurtig nedkøling.

Kontrolleret temperatur i virksomhedens 2 kølerum som anvendes til nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varme-

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 Thinggaard**

Adresse Jernbanegade 5

Postnr./By 7760 Hurup Thy

CVR-nr. 29627924

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

behandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) med skriftlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes.

Vejledt konkret om ændring af nedkølingstid fra 65 til 10 grader fra 3 timer til maksimalt 4 timer samt brug af SITTI på www.fvst.dk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden januar til maj 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Helleflynderfilet ved følgeseddel af 24.05.2023. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

24-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk