

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Limfjorden**

Adresse **Simons Bakke 39**

Postnr./By **7700 Thisted**

CVR-nr. **17840495**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-03-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 28-07-2023	
Dato 24-08-2022	
Dato 06-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på kølerum. I kølerum ved produktionskøkken er målt op til 13 C i pålæg og 10 C i fersk kød. Kølemontør var igang med at finde fejlen ved tilsynet.

Køkkenchef har oplyst at fersk kød, rejer og pålæg kasseres, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, kølerum, frostrum, grøntsagsrum og opvaskafdeling.

Følgende er konstateret: Enkelte fedtdråber på lysstofrør monteres i emhætte, sorte belægninger omkring håndtag på kølerumsdør og fryserumsdør i kælder og lidt skimmellignende vækst ved ledning på væggen i opvaskeafdeling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

