

# Kontrolrapport



Virksomhed **Helenekilde Badehotel**

Adresse **Strandvejen 25**

Postnr./By **3220 Tisvildeleje**

CVR-nr. **21969990**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**26-08-2016**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 16-06-2015 |  |
| Dato | 09-05-2014 |  |
| Dato | 06-11-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og lager. Målt temperatur i kølefaciliteter i køkken og på lager samt tjener køkken. Gennemgået procedure på indfrysning af laks - ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden vaskede under tilsyn lidt grøntsager i en bøtte i håndvasken. virksomheden stopper med det samme og bruger den anden - produktions vask indtil der findes en løsning. Vejledt generelt om særskilt håndvask i køkken, vurderet bagatelagtigt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, opvask, lager, udlager med øl og sodavand samt tjenerkøkken med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken med inventar, lager, opvask og tjenerkøkken med inventar. Virksomheden udelager har ikke vaskebar flader, der er råt træ. Virksomheden vil få det malet i vinterperioden. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse/maling af overflader i køkken og lager. vurderet bagatelagtigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Helenekilde Badehotel**

Adresse Strandvejen 25

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 21969990

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/1-2016 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens termometer. Vejledt om dokumentation på indfrysning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret skiltning med allergene oplysninger på menukort og kurser. Menu kortet udgår nu - så vi laver et skilt.

Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

26-08-2016

Dato