

Kontrolrapport

Virksomhed **Gjern Hotel**

Adresse **Østergade 2**

Postnr./By **8883 Gjern**

CVR-nr. **31640733**

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	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-10-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask,

adskillelse af fødevarer på køl og frost, temperatur på køl.

Vejledt om at døre til forrum til toilet skal holdes lukket, samt

at der ikke må opbevares fødevarer, fødevarekontaktmaterialer

samt arbejdstøj i lokalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, herunder kontaktbærende overflader, opvaskemaskine,

kølerum og fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Vægge bag

reoler i servicerum, fremstår slidt med risiko for kontaminering

med pus. Liste på dør til kølerum, fremstår slidt, hvilket skaber

kondens is rundt langs kanter i døren. Forholdene vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan, egenkontrolprogram og dokumentation for

kritiske kontrolpunkter siden april til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Gjern Hotel**

Adresse Østergade 2

Postnr./By 8883 Gjern

CVR-nr. 31640733

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-07-2019

Dato