

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Rødding**

Adresse Rødding Torvet 8

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 30459083

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

10-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	26-06-2020	
Dato	24-06-2019	
Dato	04-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer med kogende vand. Virksomheden har forevist kontrol af indstikstermometer i kogende vand.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at maden laves frisk dagligt men der nedkøles fødevarer som er tilovers efter dagens produktion samt hjemmesyltede ting og rødkål. Virksomheden nedkøler flere gange om ugen og de nedkøler i gastrobakker som stilles på hylder ved blæsekøler også videreforarbejdet efter nedkøling. Virksomheden er ikke igang med nogen aktiv nedkøling under tilsynet men der er foretaget temperaturkontrol på virksomhedens nedkølet produkter i kølerum som alle er under 5 grader. Virksomheden har redegjort for nedkølingsforløb af hjemmelavet rødkål, ris, samt rester.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt virksomhedens HACCP plan for nedkøling. Virksomheden har redegjort for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Rødding**

Adresse Rødding Torvet 8

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 30459083

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer som er holdt op mod virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan. Virksomheden har redegjort for korrigerende handlinger.

Virksomheden har fået vist onlineværktøjet SiTTi til sikring af sikker nedkøling samt hjemmesiden alt-om-nedkøling under tilsynet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-03-2021

Dato