

Kontrolrapport



Virksomhed **Langhoff & Juul A/S Boutique**

Hotel & Restaurant

Adresse Ndr. Strandvej 3

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 40158073

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.	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	30-10-2020	
Dato	17-10-2019	
Dato	08-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af virksomhedens procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Ansat har kendskab til nedkølingsreglen, fra 65 - 10 grader indenfor max 3 timer og derefter hurtigt muligt til 5 grader. Ansat oplyser endvidere, at der til kontrol af nedkølingstemperaturer anvendes indstikstermometer og at fonder efter varmebehandling fordeles i mindre portioner, at der anvendes små plast beholdere (1 liter), og derefter nedkøling på hylde eller i stikvogn i kølerum, her sikres at der er luftcirkulation og at varmen fra fond under nedkøling ikke påvirker øvrige fødevarer i kølerum uhensigtsmæssigt. Procedurer vurderes i orden.

Under tilsynet er der vejledt om, Fødevarestyrelsens online værktøj, SiTTi, som kan anvendes til beregning af sikker varmebehandling, nedkøling og varmeholdning.

Virksomhedens egenkontrol: Der er udarbejdet risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for nedkøling af varmebehandlede retter, set og vureret dækkende. Herudover set regelmæssig dokumentation efter kontrol af nedkøling fra åbningstider i 2020 og 2021, ok.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Plastbeholdere som anvendes til nedkøling af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Langhoff & Juul A/S Boutique**

Hotel & Restaurant

Adresse **Ndr. Strandvej 3**

Postnr./By **8400 Ebeltoft**

CVR-nr. **40158073**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varme fødevarer er godkendt til formålet, data kunne fremvises, set, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

18-05-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk