

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse **Vester Kær 28**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30819926**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

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

Denne kontrol, dato

**24-08-2021**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 09-06-2021 |  |
| Dato                      | 10-05-2021 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 02-10-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperatur, emballering og adskillelse mellem fødevarer i kølerum og -skabe er kontrolleret uden anmærkninger. Opbevaring af fødevarer fri af gulv i kølerum er kontrolleret uden anmærkninger.

Overværet nedkøling af store mængder tilberedt vacuumpakket kylling uden anmærkninger.

Kontrolleret, at redskaber, udstyr og inventar er opbevaret/anbragt således, at dette og omgivelserne kan rengøres på passende vis. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af gummilister i kølemøbler, flisevægge i køkken, opvaskekøkken og opbevaringsrum samt malet loft i opvaskekøkken er kontrolleret. Malet loft over opvaskebånd i opvaskekøkken har misfarvning på grund af fugt. Gummilister i et kølebord er løstsiddende. Virksomheden redegjorde for udbedring herfor straks. Ok. Øvrig kontrol gav ikke anledning til anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol,



**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 20 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Fjordgården**

Adresse **Vester Kær 28**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30819926**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og indfrysning af fisk til sushi m.m. for perioden fra den 1. juni 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling til under 75 °C samt egenkontrolprocedurer for brug af sous vide. Ok. Vejledt generelt om kendskab til baggrunden for brug af konkret model til beregning af holdetider for sous vide tilberedning, samt revision af skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling ved sous vide.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

24-08-2021

Dato