

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Viking A/S**

Adresse **Vikingvej 2**

Postnr./By **9300 Sæby**

CVR-nr. **36540877**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

19-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	06-10-2021	
Dato	09-12-2020	
Dato	13-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en virksomhedens egen anmeldelse om, at den er blevet kontaktet af et selskab, hvor der blandt selskabet efterfølgende har været sygdom. Der er ved tilsynets start vist identifikation samt retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden oplyser, at der ikke har været ansatte, som har været meldt syge med samme symptomer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at Hotellet står for vaskning af arbejdstøj. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Vejledt konkret om at holde døren til toiletforrum lukket, så der er passende adskillelse fra opbevaring af arbejdstøj i nærliggende rum.

Følgende er endvidere kontrolleret: Opbevaringstemperatur på køl og frost. Tildækning og adskillelse af fødevarer i kølerum i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

4 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Viking A/S**

Adresse Vikingvej 2

Postnr./By 9300 Sæby

CVR-nr. 36540877

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken. Ingen anmærkninger. Procedure for vask af frugter og grøntsager, procedure for nedkøling af fødevarer, procedure for varmholdelse af fx. stegte pølser, der serveres til natmad. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer virker korrekt. Desinfektionsmiddel, virksomheden anvender overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, fx. pålægsmaskine, er godkendt af Fødevarerstyrelsen. Virksomheden har redegjort for rengøring og desinfektion af pålægsmaskinen, som foregår i 2 adskilte processer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af varmt og koldt køkken, bageriafdeling, opvaskeafsnit, isterningsmaskine, tørvarelager, personalefaciliteter. Ingen anmærkninger. Virksomheden er konkret vejledt at øge frekvens for rengøring af fluenet under 2 vinduesloft i køkken, kanter i opvaskebord, hvor der var kalkbelægninger, og gulvafløb i opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af nye hylder i lagerlokalet. Ingen anmærkninger.

Skadedyrssikring: Ved dette tilsyn er der observeret nogle fluer på loft i det varme køkken. Virksomheden har under tilsynet tilkaldt deres skadedyrsfirma for at løse problemet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden risikoanalyse i forbindelse med Norovirus, retningslinjer samt procedurer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret risiko analyse for nedkøling, samt tilberedning ved temperatur mellem 53°C og 55°C.

Dokumentation for opvarmning og nedkøling i november 2021, samt skriftlig procedure for syltning i egenkontrolprogrammet. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at alt køkkenpersonalet er uddannet personale samt at opvaskere instrueres løbende i hygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens cvr-nr og fødevareaktiviteter. Fødevarerstyrelsen kan ikke påvise sammenhæng mellem indtag af mad og udvikling af sygdom.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

19-11-2021

Dato