

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hindsgavl Slot**

Adresse **Hindsgavl Alle 7**

Postnr./By **5500 Middelfart**

CVR-nr. **27511856**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	09-09-2022	
Dato	23-09-2020	
Dato	10-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af rester i forbindelse med buffet. Følgende er konstateret: Virksomheden genanvender enkelte tørvarer fra buffeten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for genanvendelse af fødevarer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og engangstørring af hænder samt opbevaring og adskillelse af kølekrævende fødevarer til buffet i virksomhedens køleenheder. Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur samt kapacitet i virksomhedens køleenheder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevarehåndtering i forbindelse med buffet, herunder at tænger til selvbetjening er hygiejnisk udformet og at brød er tildækket med klæde ved kunders håndtering.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for udskiftning af tallerkner, tilgængelighed af sprit til kunder samt udskiftning af varme retter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens håndtering af buffet under tilsynet uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden mundtlige redegørelse for gode arbejdsgange i forbindelse med buffet, herunder at virksomheden har procedurer for styring af tid/temperatur.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk