

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Vildbjerg A/S**

Adresse **Bredgade 1**

Postnr./By **7480 Vildbjerg**

CVR-nr. **12759835**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	04-05-2022	
Dato	02-09-2021	
Dato	20-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til koldt og varmt vand, sæbe og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring på køl, frys og tørvarer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for friturestegning, herunder kombination af tid og temperatur samt udskiftning af fritureolie efter behov. Ok.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering. Virksomheden har redegjort herfor. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens procedurer for varmebehandling og nedkøling. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Virksomheden har været lukket i en længere periode, og under kontrolbesøget var virksomheden i gang med hovedrengøring af lokalerne. Ok.

Virksomheden har redegjort for hovedrengøringen inden fødevareaktiviteter igangsættes. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for procestrin; varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling. Ok.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for friturestegning samt personlig hygiejne, herunder arbejdsbeklædning, håndvask, sygdomsprotokol og håndtering

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Vildbjerg A/S**

Adresse **Bredgade 1**

Postnr./By **7480 Vildbjerg**

CVR-nr. **12759835**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ved udbrud af fødevarebårne virus, 48 timers rettesnoren og 'nulstilling af køkken'. Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling for perioden september 2022 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret kølekrævende fødevarer for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Virksomheden var under kontrolbesøget i gang med at sortere i tørvarelager, således fødevarer blev kasseret hvis de ikke skulle anvendes eller hvis "bedst før" dato var overskredet. Ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

26-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk