

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kellers Badehotel og Spisehus**

Adresse **Strandvejen 48**

Postnr./By **6720 Fanø**

CVR-nr. **31864593**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

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

Denne kontrol, dato

**10-05-2023**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 09-09-2022 |  |
| Dato | 07-02-2020 |  |
| Dato | 21-08-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af opvarmet iscreme, grøntsagspuré og rabarbergrød til trifle til dagens menu. Virksomheden oplyser at der altid om portionere i tyndt lagt til mindre beholder for at kunne lave en hurtigere nedkøling af varm mad. Nedkølingen sker altid i kølerum hvor der er tilstrækkelig god plads hvor der kan cirkulere koldt luft omkring fødevarerne.

Virksomheden har redegjort for procedure af tilstrækkelig hurtig nedkøling samt fremvist funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomheden er introduceret i fødevarestyrelsens online nedkølingsværktøj SITTl.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af opvarmet fødevarer fra 1 januar til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse for nedkøling har udpeget dette som et kritisk kontrolpunkt og fastsat en frekvens hver fjordene dag for dokumentation heraf.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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