

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Langhoff & Juul A/S Boutique**

Hotel & Restaurant

Adresse **Ndr. Strandvej 3**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **40158073**

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.	
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

12-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 18-11-2021	
Dato 03-08-2021	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 18-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i kølere og fryserne målt set og fundet i orden. Overdækning af fødevarer, ok. Adgang til håndvask under tilsynet, ok. Kyllingerilette er efter varmebehandling, nedkølet i mindre portioner og derefter vaccumpakket til senere brug, set, ok. Krav til måling af temperaturer ved langtidsstegning gennemgået, det fremgår af risikoanalysen, at SiTTi anvendes til beregning/måling af opvarmningstid/holdetid inden sådan produktion anvendes og der følges op med instruktion af personale, ok. I køkkenet var der grill med brændende træstykker som osede meget, dog op i emhætte, støv og urenheder derfra i området omkring grill, ingen fødevarer i området

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at åben grill med brænde holdes udenfor.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenet på arbejdsoverflader, i kølerum, køler, frostrum set og fundet i orden. Opvask i maskine med skyl over 80 grader. Arbejdsgange ved vask af lameller 1xugentligt, drøftet oftere frekvens, set under tilsynet vurderet, ok. Desinfektionsmiddel godkendt af fødevarestyrelsen, fremgår af etikette, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set regelmæssig dokumentation efter kontrol ved varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Langhoff & Juul A/S Boutique**

Hotel & Restaurant

Adresse Ndr. Strandvej 3

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 40158073

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmhold og køleopbevaring, set og vurderet ok.

Mærkning og information: Set sporbarhedsdokumentation på rødspætte hel og filleter, pillede rejer samt på svinekød. Vejledt om krav til leveringsadresse på faktura ved intern levering mellem egne fødevarevirksomheder

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk