

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Allinge Badehotel ApS**

Adresse **Løsebækgade 3**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **41019387**

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

13-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-05-2022	
Dato	08-07-2021	
Dato	16-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger. Buffeten Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: serveringsbestik er i passende længde så det ikke falder det ned i skålene/fadene klæde på brød ved udsikring. Buffeten styres via tid og temperatur. Buffet overvåges af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene. Der forefindes desinficere til hænder, inden kunder går til buffeten. Det vejledes virksomheden, at der udarbejdes procedure for, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, fryseenheder, gulv, i produktionskøkkenet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Skimmellignende vækst på en kølelåge i produktionskøkkenet

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køle- og fryseenheder.

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Allinge Badehotel ApS

Adresse Løsebækgade 3

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 41019387

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan vedrørende varemodtagelse og opbevaring af letfordærlige fødevarer. Disse punkter er vurderet, som kritiske kontrolpunkter. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter er kontrolleret fra sæsonstart 04.04.2023 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter. At kontrolrapporten kan læses før kunden betræder forretningsområdet.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Gudhjem salami, Sandvig salami, Tante Kofoed salami, Div. økologiske oste, Økologiske boller, økologiske brød og økologiske rugbrød. Ingen anmærkninger.

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

13-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk