

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOTEL HIMMELBJERGET**

V/H JØRGENSEN OG B JØRGENSEN

Adresse Himmelbjergvej 20

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 20714697

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-07-2022	
Dato 09-12-2021	
Dato 12-11-2021	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder temperaturmåling i køleenheder, hvor der opbevares fersk og forarbejdet kød samt konsummælksprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Bødeforelæg på kr. 15.000 er fremsendt.

Følgende er konstateret: Under borde i virksomhedens opvaskeafdeling ses der på gulvet langs væggene gamle produktrester og emballagerester, og der ses sorte belægninger på gulvet og på væggene langs gulvet. På bordben og forkanter på borde i opvaskeafdeling ses der indtørrede hvide og sorte belægninger. Inde i opvaskemaskinen ses der orange belægninger og produktrester i de øverste hjørner på bagpladen og på stangen til spulearmen. Uden på opvaskemaskinen ses der massive indtørrede hvide belægninger og fedtede belægninger på siderne og rundt om eldækslet. På gulvet og røret fra ovnen under produktionsbordet i køkkenet ved vinduet, ses der gamle produktrester, støv og sorte belægninger. På produktionsborde ses der indtørrede og fedtede belægninger på bordben. Ved vinduet i køkkenet over virksomhedens produktionsborde ses

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 40 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 **HOTEL HIMMELBJERGET**

V/H JØRGENSEN OG B JØRGENSEN

Adresse Himmelbjergvej 20

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 20714697

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

der indtørrede gule belægninger og støv på væggen og i vindueskarme. På virksomhedens gaskomfur og på stegepander hertil ses der massive indtørrede sorte og klistrede belægninger. På gulv under røremaskine ses der indtørrede sorte belægninger, og på røremaskinen ses der indtørret lyserød opsprøjt og sorte indtørrede belægninger. På rulleborde i køkken ses der indtørrede, sorte og klistrede belægninger på hjulene og bordbenene. På gulvet i køkkenet ses der sorte belægninger i revnerne ved samlingerne mellem de forskellige gulvoverflader samt i siderne ved trappetrinene til kælderen. I tjenergang ses der i køleenhed med vin og mælkebrikker sorte pletter på blæseenhederne, og i bunden ses der produktrester, indtørrede gule, brune og mærke belægninger og døde insekter. På gulvet i tjenergangen ses der støv, service, stanniol, glasskår, sorte pletter og produktrester fra fødevarer. I isterningemaskinen ses der orange belægninger på lamellerne ind til og i området, hvor isterningerne produceres, som kan tørres af med papir. I lagerlokale i kælder, hvor der opbevares fryserne med brød, fisk og skaldyr, ses der langs væggen ved gulvet en stor mængde døde insekter, spindelvæv og støv, og på fryseenhed ses der sorte belægninger ved kondens ved håndtag.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver der taget hånd om hurtigst muligt. Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: På gulvet i produktionsområdet ses der revner mellem samlinger samt sprækker og huller i gulvoverfladen, hvor der ses sorte belægninger. På loftet ved lampen ud for træbordet i produktionskøkkenet ses der vanddryp og ansamling af vand på gulvet, og den ene loftplade er knækket og hænger ned. Ved siden af lampen ses der tegn på fugtskade på loftpladen med sorte belægninger. På flere produktionsborde og rulleborde ses der gennemtæret rust på hjul og bordben. Virksomhedens røremaskine fremstår med gennemtæret rustdannelse og afskallende maling. Ved virksomhedens håndvask ses fugerne helt opløste og sorte. Ved gulvristen under produktionsbordet i køkkenet, hvor der fører et rør til fra ovnen, er risten ikke fæstnet til gulvet med skruer, og ligger ved kontrolbesøgets start løst inde ved væggen. I virksomhedens lagerlokale i kælderen, hvor der opbevares service og tre fryseenheder med fødevarer, ses der bag røret til højre

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOTEL HIMMELBJERGET**

V/H JØRGENSEN OG B JØRGENSEN

Adresse Himmelbjergvej 20

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 20714697

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

for døren ud til baggården et hul på cirka 1x3 cm. På væggen på hjørnet ved virksomhedens ene køleenhed ses flisen itu med revner. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi taget hånd om. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse og vejledt konkret om løsningsmuligheder og vedligeholdelsesplan.

Fotodokumentation optaget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i perioden fra den 01.07.2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk