

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skovsgård Hotel**

Adresse Hovedgaden 26

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 19117871

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

Denne kontrol, dato

12-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-08-2022



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl, frost og tørvarer. Virksomheden er vejledt om temperaturopbevaring af fersk fisk. Virksomheden har adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt vand, sæbe og håndklædepapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøget ses fedtede og støvede hylder, hvor her opbevares emballage, emballagen fremstår med fedtede overflader og lidt produktrester. Vaccummaskine fremstår med indtørret spildt produkt, virksomheden oplyser at de er ved at finde en løsning, da den er svær at rengøre. Bage afdeling fremstår med snavset redskaber.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring inden emballagen og redskaber tages i brug.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og stikprøvevis resultater for varemodtagelse, temperaturopbevaring, opvarmning, nedkøl i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Skovsgård Hotel

Adresse Hovedgaden 26

Postnr./By 9460 Brovst

CVR-nr. 19117871

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

perioden fra august 2023 til dags dato.

Virksomheden oplyser at de har aktiviteten sous vide en gang i mellem, her er fremvist dokumentation som det seneste i september 2023- ok.

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift